FRITTEUSE
OLAJSÜTŐ
ELEKTRONSKI CVRTNIK

FT 3000
BEDIENUNGSANLEITUNG
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ
NAVODILA ZA UPORABO

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Deutsch 02
Magyar.....27
Slovenščina 53

Aktionszeitraum: 10/2013
Typ: FT 3000
Originalbedienungsanleitung

EINFÜHRUNG

Vielen Dank, dass Sie sich für eine Fritteuse von Studio entschieden haben. Sie haben damit ein qualitativ hochwertiges Produkt erworben, das höchste Leistungs- und Sicherheitsstandards erfüllt. Für den richtigen Umgang und eine lange Lebensdauer empfehlen wir Ihnen die nachfolgenden Hinweise zu beachten.

EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Die EU-Konformitätserklärung kann beim Hersteller/Importeur angefordert werden.

Das Gerät entspricht den Anforderungen des deutschen Produktsicherheitsgesetzes und der europäischen Niederspannungsrichtlinie. Dies wird nachgewiesen durch das GS-Zeichen des unabhängigen Prüfinstitutes:

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

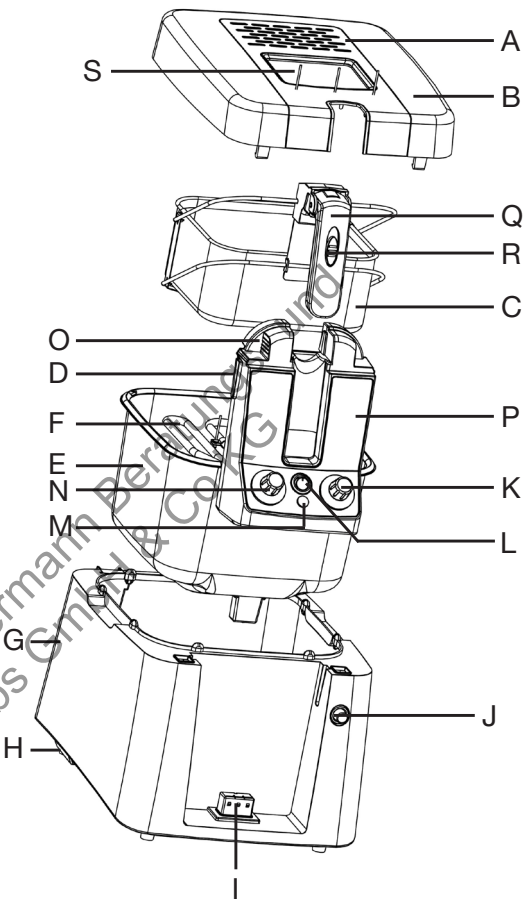
Vertrieben durch:
Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG
Schlagenhofener Weg 40
D-82229 Seefeld

Herausgeber der Anleitung:
Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG
Schlagenhofener Weg 40
D-82229 Seefeld

Ausgabedatum: 10/2013

PRODUKTBESTANDTEILE / LIEFERUMFANG

A) Aluminiumfilter
B) abnehmbarer Deckel
C) Frittierkorb
D) Rücksetz-Taste (“RESET”) auf der Rückseite des Heizeinsatzes
E) Ölbehälter
F) Heizelement
G) Thermoisolierte Seitenwände
(“Cool Touch”)
H) Tragegriffe (beidseitig)
I) Stromzuführung für den-Heizeinsatz
J) Entriegelungsknopf für den Deckel
K) Temperaturregler
L) EIN-/ AUS Kippschalter (beleuchtet)
M) Kontrollleuchte (grün)
N) Zeitschaltuhr
O) Riffelung zum Herausnehmen des Heizeinsatzes, beidseitig
P) Heizeinsatz
Q) Handgriff für Frittierkorb
R) Entriegelungshebel für Frittierkorbgriff
S) Fenster, hitzebeständig



Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co. KG

INHALTSANGABE Seite

Einführung **2**
EU-Konformitätserklärung **2**
Produktbestandteile/Lieferumfang **3**
Allgemeines **5**
– Bedienungsanleitung 5
– Symbolerklärung 5
– Bestimmungsgemäße Verwendung 5
Sicherheit **6–9**
– Allgemeine Sicherheitshinweise 6
– Gerätebezogene Sicherheitshinweise 8
Aufbau und Montage **10**
– Vor dem ersten Gebrauch 10
Bedienung **11–19**
– Kleine Frittierkunde 11
– Benutzung des Gerätes 15
– Zurücksetzen des Temperaturschutzschalters 19
Störung und Behebung **20**
Wartung, Reinigung und Pflege **21-23**
Technische Daten **24**
Entsorgung **24**
Garantie **25–26**
– Garantiebedingungen AT 25
– Garantiekarte AT 26

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

ALLGEMEINES

BEDIENUNGSANLEITUNG

Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig durch. Sie finden eine Reihe von wichtigen und nützlichen Hinweisen. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese bei Weitergabe des Gerätes mit.

SYMBOLERKLÄRUNG

Wichtige Sicherheitshinweise sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.
Gefahr – bezieht sich auf Personenschäden
Vorsicht – bezieht sich auf Sachschäden

Wichtige Informationen sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Die Fritteuse ist ausschließlich zum Frittieren und zur Zubereitung von Lebensmitteln geeignet. Zudem ist die Fritteuse nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt, sondern ausschließlich für die Benutzung im privaten Haushalt, aber nicht in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen, nicht in landwirtschaftlichen Anwesen und nicht von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen sowie Frühstückspensionen. Jede andere Verwendung oder Änderung des Gerätes ist nicht bestimmungsgemäß und ist grundsätzlich untersagt. Für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung entstanden sind, kann keine Haftung übernommen werden.

SICHERHEIT

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Vorsicht! Der Umgang mit dem Gerät kann für Kinder und einen erweiterten Personenkreis gefährlich sein.

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern – **Erstickungsgefahr!**
- Elektrogeräte sind kein Kinderspielzeug! Deshalb das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern benutzen und aufbewahren. Kinder erkennen nicht die Gefahr, die beim Umgang mit elektrischen Geräten entstehen kann. Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen, damit nicht daran gezogen wird.

Hans Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Beachten Sie die folgenden allgemeinen Sicherheitshinweise. Bei Nichtbeachtung besteht die Gefahr von Geräteschäden und zudem erhebliche Verletzungs- und Unfallgefahr!

- Bei der Beschädigung des Netzkabels darf dieses nur durch eine vom Hersteller benannte Fachwerkstatt ersetzt werden, um Verletzungs- und Unfallgefahren sowie Schäden am Gerät zu vermeiden.
- Reparaturen dürfen nur von zugelassenen Fachwerkstätten ausgeführt werden. Nicht fachgerecht reparierte Geräte stellen eine Gefahr für den Benutzer dar.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose mit einer Netzspannung gemäß Typenschild an.

- Das Gerät während des Betriebes nicht ohne Aufsicht lassen, um Unfälle zu vermeiden.
- Um Unfälle zu vermeiden, sollten niemals mehrere Haushaltsgeräte (z.B. über einen 3-er Steckdosenverteiler) gleichzeitig an dieselbe Schutzkontakt-Steckdose angeschlossen werden.

Vorsicht! Das Gerät arbeitet mit hoher Spannung. Stromschlaggefahr!

- Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist und vor jeder Reinigung oder bei Betriebsstörungen! Niemals am Netzkabel ziehen! **Stromschlaggefahr!**
- Tauchen Sie das Gerätegehäuse und die Temperaturregelungseinheit nie in Wasser und benutzen Sie das Gerät nicht im Freien, da es weder Regen noch anderer Feuchtigkeit ausgesetzt werden darf! **Stromschlaggefahr!**
- Sollte das Gerät doch einmal ins Wasser gefallen sein, ziehen Sie erst den Netzstecker und nehmen Sie das Gerät dann heraus! Nehmen Sie das Gerät danach nicht mehr in Betrieb, sondern lassen Sie es erst von einer zugelassenen Servicestelle überprüfen. Dies gilt auch, wenn ein Netzkabel oder das Gerät beschädigt oder wenn das Gerät heruntergefallen ist. **Stromschlaggefahr!**
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel oder das Gerät nie auf heißen Oberflächen oder in der Nähe von Wärmequellen platziert werden. Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht mit heißen oder scharfkantigen Gegenständen in Berührung kommt. **Stromschlaggefahr!**
- Knicken Sie das Netzkabel keinesfalls und wickeln Sie es nicht um das Gerät, da dies zu einem Kabelbruch führen kann. **Stromschlaggefahr!**
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie sich auf feuchtem Boden befinden oder wenn Ihre Hände oder das Gerät nass sind. **Stromschlaggefahr!**
- Öffnen Sie das Gerät nie und versuchen Sie keinesfalls, mit Metallgegenständen in das Innere zu gelangen. **Stromschlaggefahr!**
- Ziehen Sie vor der Reinigung stets den Netzstecker aus der Steckdose. **Stromschlaggefahr!**

Hans Ulrich Beermann Beratung der Vertriebs GmbH & Co KG und

GERÄTEBEZOGENE SICHERHEITSHINWEISE

Vorsicht! Bei Nichtbeachtung der folgenden Hinweise beim Umgang mit dem Gerät besteht Verletzungs- und Unfallgefahr.

- Beim Betrieb von Elektro-Wärmegeräten entstehen hohe Temperaturen, die zu Verletzungen führen können, z.B. heißer Ölbehälter, heißes Fett, Gehäuseteile aus Metall! Benutzen sie vorhandene Griffe. Weisen sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin-Verbrennungsgefahr!
- Stellen Sie die Fritteuse nur auf eine hitzebeständige, ebene und rutschfeste Fläche, z.B. Küchenarbeitsplatte. Um einen Hitzestau zu vermeiden, das Gerät nicht direkt an eine Wand oder unter einen Hängeschrank o. ä. stellen. Decken Sie das Gerät während des Betriebes nicht ab. Sorgen Sie für ausreichenden Freiraum und Sicherheitsabstand zu allen leicht schmelz- und brennbaren Gegenständen - Brandgefahr!
- Wechseln Sie das verbrauchte Öl in regelmäßigen Abständen. Altes oder verschmutztes Öl neigt bei Überhitzung zur Selbstentzündung. Gießen Sie keinesfalls Wasser in heißes oder brennendes Öl. Explosionsgefahr! Ziehen Sie im Brandfall sofort den Netzstecker und versuchen Sie den Deckel zu schließen, um die Flammen zu ersticken. Alternativ ist auch die Verwendung einer Löschdecke zu empfehlen.
- VORSICHT! Vermeiden Sie einen Ortswechsel, solange die Fritteuse heißes Öl enthält! Bei einem eventuellen Sturz besteht die Gefahr von schweren Verbrennungen!
- Zur Vermeidung von Spritzern bitte das Frittiergut nur bei geschlossenem Deckel in das heiße Öl absenken - Verbrennungsgefahr!
- Halten Sie niemals die Hände über die Dampfaustrittsöffnungen im Deckel oder über den geöffneten Deckel, da der entweichende Dampf sehr heiß ist. Es besteht Verbrennungsgefahr!
- Überprüfen Sie vor der Benutzung der Fritteuse, ob der Ölbehälter und der Frittierkorb richtig eingesetzt sind. Um Gefährdungen zu vermeiden, gießen Sie kein Öl in die Fritteuse, solange der Ölbehälter nicht eingesetzt ist.

Hans Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

- Um Gefährdungen zu vermeiden, beachten Sie den Mindest- und Höchstpegel für das eingefüllte Öl (MIN / MAX-Markierung im Ölbehälter).
- Verwenden Sie zum Frittieren ausschließlich den mitgelieferten Frittierkorb. Um Gefährdungen zu vermeiden, benutzen Sie keinesfalls Zubehörteile anderer Hersteller.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Frittieren von Pommes Frites, Kroketten, Geflügel usw., und zur Zubereitung von Lebensmitteln wie Fleisch, Gemüse, Pilzen etc., keinesfalls für andere Zwecke.
- Bedenken Sie, dass das Gerät nach dem Abschalten trotzdem noch heiß ist! Lassen Sie die Fritteuse ausreichend abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen oder verstauen.
- Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.

Vorsicht! Bei Nichtbeachtung der folgenden Hinweise beim Umgang mit dem Gerät besteht die Gefahr von Sachschäden!

Beachten Sie bitte auch, dass Sachschäden unter Umständen auch Verletzungs- und Unfallgefahren zur Folge haben können.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

- Nur Original-Zubehör verwenden. Bei der Verwendung von nicht Original-Zubehör ist mit erhöhter Unfallgefahr zu rechnen. Bei Unfällen oder Schäden mit nicht Original-Zubehör entfällt jede Haftung. Bei der Verwendung fremder Zubehörteile und daraus resultierenden Geräteschäden erlischt jeglicher Garantieanspruch.
- Um Beschädigungen am Gerät zu vermeiden, darf die Füllmenge des Öles bzw. Fettes die MIN-Markierung im Behälter nicht unterschreiten.

AUFBAU UND MONTAGE

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Vollständigkeit und eventuelle Transportschäden – um Gefährdungen zu vermeiden. Benutzen Sie es im Zweifelsfalle nicht, sondern wenden Sie sich in diesem Falle an unseren Kundendienst. Die Serviceadresse finden Sie in unseren Garantiebedingungen und auf der Garantiekarte.

Ihr Gerät befindet sich zum Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung.

- Nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus seiner Verkaufsverpackung.
- Entfernen Sie alle Verpackungsteile.
- Öffnen Sie den abnehmbaren Deckel (B) des Gerätes, indem Sie auf die Entriegelungstaste für den Deckel (J) drücken.
- Klappen Sie den außenliegenden Handgriff des Frittierkorbes (Q) nach oben.
- Anschließend verriegeln Sie den Handgriff (Q), indem Sie die Entriegelungshebel (R) nach oben drücken.
- Heben Sie nacheinander den Frittierkorb (C), den Heizeinsatz (P) sowie den Ölbehälter (E) - nach oben - aus der Fritteuse heraus.
- Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile von Verpackungsstaubresten, gemäß den Angaben im Kapitel „WARTUNG, REINIGUNG UND PFLEGE“.
- Alle Teile nach der Reinigung bitte sorgfältig abtrocknen und in folgender Reihenfolge wieder in die Fritteuse einsetzen:
  1. Ölbehälter (E)
  2. Heizeinsatz (P)
  3. Frittierkorb (C)

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

BEDIENUNG

KLEINE FRITTIERKUNDE

In diesem Kapitel finden Sie einige Tipps und Tricks rund um das Frittieren:

Frittieren - was ist das?

Während des Garvorganges schwimmen die Lebensmittel in dem heißen Öl. Die Oberfläche der Lebensmittel wird dadurch gebräunt. Während des Frittierens wird das Öl/Fett auf eine Temperatur zwischen ca. 130°C und ca.190°C erhitzt. Die Temperatur ist abhängig von dem zu garenden Frittiergut.

Welche Lebensmittel kann man frittieren?

Die meisten Lebensmittel (Gemüse, Fisch, Fleisch, Backwaren) können in einer Fritteuse gegart werden. Wichtig ist jedoch die richtige Vorbereitung der Lebensmittel:

- Frittieren Sie nur kleine Mengen. Große Mengen erhöhen die Frittierzeiten und die Lebensmittel nehmen mehr Öl auf.
- Lebensmittel, welche zuvor gewaschen wurden, müssen gut abgetrocknet werden, bevor Sie sie in das heiße Öl geben.
- Gemüse, Fleisch und Fisch sollten vor dem Frittieren in kleine Stücke geschnitten werden. Kleine Stücke verkürzen die Frittierzeit und die Lebensmittel nehmen dadurch auch weniger Fett auf.
- Einige Lebensmittel müssen vor dem Eintauchen in das heiße Öl paniert werden. Achten Sie darauf, dass die Panade möglichst fest an dem Frittiergut haftet. Während des Frittierens sich lösende Panade verschmutzt das Öl.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Wann ist das Frittiergut gar?

Falls die Angabe der Garzeit in Ihrem Rezept von dem tatsächlichen Frittier-Ergebnis abweicht, kann dies mehrere Ursachen haben:

- Zustand des Frittiergutes, z.B. tiefgefroren,
- Größe des Frittiergutes,
- Menge des Frittiergutes,
- Temperatur des Frittieröles.

Welches Öl bzw. Fett ist geeignet:

Es gibt ein großes Angebot an verschiedenen Ölen und Fetten, jedoch sind nicht alle zum Frittieren geeignet:

- Das Öl bzw. Fett muss für die hohen Temperaturen beim Frittieren geeignet sein. Der Rauchpunkt des Öles/Fettes sollte über 200°C liegen. Unter dem Rauchpunkt versteht man die Temperatur, bei der sich das Öl bzw. Fett, unter der Bildung von Rauch zu zersetzen beginnt.
- Pflanzliche Öle und Fette sind fast geschmacksneutral, d.h. der Geschmack der zu frittierenden Lebensmittel wird nicht oder nur wenig verändert. Bei tierischen Fetten (Schmalz) kann es jedoch zu Geschmacksveränderungen beim Frittiergut kommen.
- Verwenden Sie immer nur eine Sorte. Mischen Sie das Öl/Fett nicht, da verschiedene Öle bzw. Fette einen unterschiedlichen Siedepunkt haben können.
- Die Fette dürfen nur einen geringen Wasseranteil besitzen. Das Wasser verdampft während des Erhitzens und das Fett spritzt.

Schmelzen Sie niemals Hartfett in der Fritteuse auf! Durch das Schmelzen des Hartfettes fallen flüssige Fetttropfen auf das stark erhitzte Heizelement. Dies kann zu Bränden führen.

Falls Sie Hartfett verwenden wollen, schmelzen Sie es in einem geeigneten Topf vor. Danach füllen Sie es im geschmolzenen Zustand vorsichtig, unter Berücksichtigung der Sicherheitshinweise, in den Ölbehälter (E) ein.

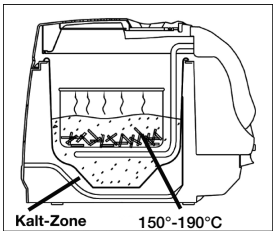
Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Wie lange ist das Öl bzw. Fett haltbar?

Die Haltbarkeit ist abhängig von verschiedenen Faktoren:

- Temperatur beim Frittieren.
- Häufigkeit und Dauer der Benutzung.
- Art der Lagerung.
- Qualität des Öles bzw. Fettes. Je besser das Öl/Fett, desto länger ist es haltbar.
- Verschmutzung des Öles/Fettes während des Frittiervorganges. Gießen Sie deshalb das Öl/Fett zum Lagern vorher durch ein Filterpapier, um die gröbsten Verunreinigungen auszufiltern.

Außerdem ist das Gerät mit einer “Kalt-Zone” ausgestattet.Unterhalb des Heizelementes ist etwas Platz bis zum Boden des Ölbehälters. Dadurch wird das Öl/Fett unter dem Heizelement nicht so heiß. Falls kleine Frittierstücke durch das Gitter des Frittierkorbes rutschen sollten, sinken diese auf den Grund des Ölbehälters und verbrennen nicht so leicht. Das eingefüllte Öl/Fett bleibt dadurch länger haltbar.



Wann muss das Öl ausgetauscht werden?

An den nachfolgend beschriebenen Punkten können Sie erkennen, dass das Öl bzw. Fett ausgetauscht werden muss:

- starke Rauchentwicklung bereits bei niedrigeren Temperaturen,
- schlechter Geschmack der frittierten Lebensmittel,
- schlechter Geruch.

Wenn Sie auch nur einen der genannten Punkte bei Ihrem Öl oder Fett feststellen, sollten Sie es umgehend austauschen.

Aufbewahrung des Frittieröls:

Sauerstoff und Licht schaden dem Öl bzw. Fett. Es sollte deshalb in einem festverschlossenen Gefäß und dunkel an einem kühlen Ort gelagert werden.

Wohin mit dem verbrauchten Öl oder Fett?

Schütten Sie das verbrauchte Öl/Fett auf keinen Fall in den Ausguss! Bringen Sie das Öl bzw. Fett zu einer Sammelstelle für Altöl.

Acrylamid und Pommes Frittes:

Acrylamid bildet sich vor allem in stärkehaltigen Lebensmitteln bei stärkerer Erhitzung. Ab ca. 175°C verbindet sich der Traubenzucker, der Grundbaustein der Kartoffelstärke, mit der Aminosäure Aspargin, einem Grundbaustein der Eiweiße, zu Acrylamid. Je nach Länge der Zubereitung enthalten Produkte wie z.B. frittierte Pommes Frites einen entsprechenden Anteil an Acrylamid.

Es wird deshalb aus Gründen der Vorsicht empfohlen, die in der nachfolgenden Tabelle genannten Temperaturen für stärkehaltige Lebensmittel nicht zu überschreiten.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Frittierzeit und Temperaturreglereinstellung:

Die hier angegebenen ca.- Werte sind Erfahrungswerte:

	ca.	ca.
Scampis	130 °C	3 - 5 Minuten
Gefrorener Kabeljau paniert oder im Teigmantel	150 °C	10 - 15 Minuten
Gefrorene Frikadelle	150 °C	3 - 5 Minuten
Panierte Schweinekoteletts	150 °C	15 - 25 Minuten
Frischer Kabeljau im Teigmantel	160 °C	5 - 10 Minuten
Frische Pommes Frittes	160 °C - 170 °C	10 - 15 Minuten
Tiefkühl-Pommes Frittes	siehe Angaben des Herstellers	siehe Angaben des Herstellers
Hühnchenportionen, kleine / mittlere Größe	170 °C	5 - 15 Minuten
Hühnchenportionen, große Stücke	170 °C	8 - 15 Minuten
Pilze	180 °C	5 Minuten
gefrorene Scholle	190 °C	5 - 6 Minuten

Bauartbedingt (mechanischer Thermostat) kann es bei den angegebenen Gradeinstellungen zu geringfügigen Temperaturabweichungen kommen. Die oben genannten Werte sind Orientierungshilfen. Die angegebenen Zeiten sind ohne Aufheizzeit des Öls. Es sind Richtwerte, um Ihnen einige Anhaltspunkte zu geben. Die Zeiten beziehen sich jeweils auf eine Menge von ca. 300 Gramm. Je nach Dicke der Zutaten können die Zeiten variieren.

Bei gekaufter Tiefkühlkost richten Sie sich bitte nach den Hinweisen auf der Verpackung.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

BENUTZUNG DES GERÄTES

Einsetzen des Ölbehälters und Heizeinsatz:

- Stellen Sie die Fritteuse in der Nähe einer Schutzkontakt-Steckdose auf, achten Sie dabei auf freie Zugänglichkeit der Schutzkontakt-Steckdose.
- Stellen Sie die Fritteuse auf eine ebene und trockene sowie rutschfeste und wärmebeständige Standfläche. Die Fläche sollte fettunempfindlich sein, da Spritzer nicht immer vermeidbar sind.
- Vergewissern Sie sich, dass der Ölbehälter (E) und der Heizeinsatz (P) richtig eingesetzt sind.
- Entnehmen Sie den Frittierkorb (C) aus der Fritteuse.

Der Frittierkorb (C) wird erst später in die Halterung am Heizeinsatz (P) eingesetzt, wenn das eingefüllte Fett/Öl ausreichend erhitzt ist.

Frittierfett einfüllen:

Olivenöl, Butter oder Margarine sind zum frittieren nicht geeignet und dürfen somit nicht verwendet werden.

Füllen Sie nur flüssiges, hochwertiges Frittieröl oder Frittierfett in den Ölbehälter (E) ein. Beachten Sie hierbei unbedingt die Markierungen (MIN / MAX) im Ölbehälter (E). Die einzufüllende Mindestmenge (MIN) beträgt 2,2 l Öl. Als Höchstmenge (MAX) dürfen nicht mehr als 2,5l Öl in den Ölbehälter (E) eingefüllt werden.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Gefahr

Schmelzen Sie niemals Hartfett in der Fritteuse auf! Durch das Schmelzen des Hartfettes fallen flüssige Fetttropfen auf das stark erhitzte Heizelement. Dies kann zu Bränden führen.

Falls Sie Hartfett verwenden wollen, schmelzen Sie es in einem geeigneten Topf vor. Danach füllen Sie es im geschmolzenen Zustand vorsichtig, unter Berücksichtigung der Sicherheitshinweise, in den Ölbehälter (E) ein.

Einschalten der Fritteuse:

- Drücken Sie nun den abnehmbaren Deckel (B) der Fritteuse bis zum hörbaren Einrasten nach unten.
- Stecken Sie anschließend das Netzkabel der Fritteuse in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose.
- Stellen Sie den Temperaturregler (K) auf die gewünschte Temperatur ein.

Die benötigte Temperatur für Ihre Speisen entnehmen Sie bitte den Tabellen auf Seite 14 und 17.

- Schalten Sie die Fritteuse über den EIN-/ AUS Kippschalter (L) ein.

Vor der ersten Benutzung Ihrer Fritteuse kann es kurzzeitig vorkommen, dass ein produktionstechnisch bedingter, leichter Geruch entsteht. Sorgen Sie bitte für eine ausreichende Belüftung, z.B. durch Öffnen des Fensters.

Der erste Aufheizvorgang dauert ca. 15-20 Minuten und ist abhängig von der eingefüllten Menge Öl oder Fett und der gewählten Temperatur.

Informationen zur Zeitschaltuhr:

Gefahr

Beachten Sie, dass die Zeitschaltuhr nach abgelaufener Zeit, das Heizelement nicht abschaltet. Deshalb achten Sie auf das Warnsignal der Zeitschaltuhr, um ein Überhitzen des Fettes oder Verderben der Speisen zu vermeiden. Dies kann zu Bränden führen.

Sie können mit der Zeitschaltuhr (N) eine Zeit zwischen 1 und 60 Minuten einstellen. Nach abgelaufener Zeit gibt die Zeitschaltuhr (N) ein akustisches Signal.

Einstellen der gewünschten Zeit:

- Drehen Sie die Zeitschaltuhr (N) im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Frittierzeit ein.

Zum Zurücksetzen der eingestellten oder bereits laufenden Zeit, drehen Sie die Zeitschaltuhr (N) entgegen dem Uhrzeigersinn.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Bedeutung der grünen Kontrollleuchte:

Ist die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet die „grüne“ Kontrollleuchte (M) auf. Geben Sie erst dann Ihre Speisen, wie im Kapitel „Frittieren“ beschrieben, in die Fritteuse.

Frittieren:

- Kontrollieren Sie nochmals die eingestellte Temperatur und korrigieren Sie den Temperaturregler (K) bei Bedarf.

Temperatur	~130°C	~150°C	~170°C	~190°C
Art der Speise				

Ist die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet die „grüne“ Kontrollleuchte (M) auf.

- Geben Sie nun das Frittiergut in den Frittierkorb (C). Füllen Sie den Frittierkorb maximal bis zu zwei Drittel seiner Höhe.

Ein Füllgewicht von 750g sollte keinesfalls überschritten werden.

Trocknen Sie feuchtes Frittiergut vor dem Frittieren ab!

- Heben Sie den Frittierkorb (C) an. Wenn der Handgriff (Q) abgeknickt ist, heben Sie ihn an und verriegeln Sie diesen, indem Sie die Entriegelungshebel (R) nach oben drücken.
- Öffnen Sie den abnehmbaren Deckel (B) der Fritteuse, indem Sie die Entriegelungsknopf für den Deckel (J) betätigen.
- Setzen Sie den Frittierkorb (C) in die Halterung am Heizeinsatz (P) vorsichtig ein.

Der gefüllte Frittierkorb (C) hängt nun über dem heißen Fett bzw. Öl.

- Anschließend den abnehmbaren Deckel (B) der Fritteuse wieder nach unten drücken bis dieser einrastet.
- Entriegeln Sie den Handgriff des Frittierkorbes (Q), indem Sie den Entriegelungshebel (R) nach unten (in Pfeilrichtung) schieben.
- Senken Sie nun den Frittierkorb (C) in das heiße Öl, indem Sie den Handgriff (Q) vorsichtig nach unten klappen.
- Stellen Sie nun die gewünschte Frittierzeit wie im Kapitel „Informationen zur Zeitschaltuhr“ beschrieben ein.

Heinz-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Beachten Sie hierzu die Frittiertabelle auf Seite 17 oder die Angaben des Herstellers der Tiefkühlkost.

Durch das hitzebeständige Fenster (S) im abnehmbaren Deckel (B) können Sie den aktuellen Bräunungsgrad des Frittiergutes erkennen und beurteilen. Nach dem Ablauf der eingestellten Frittierzeit ertönt ein Signalton.

- Klappen Sie den außenliegenden Handgriff des Frittierkorbes (Q) nach oben.
- Anschließend verriegeln Sie den Handgriff (Q), indem Sie die Entriegelungshebel (R) nach oben drücken.

Der Frittierkorb (C) hängt nun über dem heißen Fett bzw. Öl.

- Belassen Sie den Frittierkorb (C) für einige Zeit - zum Abtropfen - in dieser Position.
- Öffnen Sie den abnehmbaren Deckel (B) der Fritteuse, indem Sie den Entriegelungsknopf zur Deckelentriegelung (J) betätigen.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Um Verbrennungen durch heißes Öl/Fett zu vermeiden, den abnehmbaren Deckel sofort nach Entnahme des Frittierkorbes wieder schließen.

- Entnehmen Sie den Frittierkorb (C) aus der Halterung des Heizeinsatzes (P).

Nach dem Frittieren:

Transportieren Sie keinesfalls die Fritteuse, solange sie noch nicht vollständig abgekühlt ist. Das Öl/Fett kann überschwappen und Verbrennungen verursachen!

- Am Ende des Frittierens drehen Sie bitte den Temperaturregler (K) wieder nach links bis zum Anschlag (MIN-Stellung).
- Stellen Sie den EIN-/ AUS Kippschalter in die AUS-Stellung (OFF).
- Ziehen Sie zusätzlich den Netzstecker aus der Schutzkontakt-Steckdose.

Entleerung des Ölbehälters:

Das noch flüssige Öl/Fett können Sie zur Aufbewahrung aus dem Ölbehälter (E) in einen anderen - hierfür geeigneten - Behälter umfüllen.

Um Verbrennungen zu vermeiden, benutzen Sie beim Hantieren mit den eventuell noch heißen Teilen geeignete Schutzmittel, z.B. Kochhandschuhe!

- Öffnen Sie zuerst den abnehmbaren Deckel (B) der Fritteuse und heben Sie dann ggfs. den Frittierkorb (C), den Heizeinsatz (P) und den Ölbehälter (E) nach oben aus der Fritteuse.

Wenn Sie das Öl/Fett wieder verwenden möchten, gießen Sie es durch einen dafür geeigneten, mit Filterpapier ausgelegten Trichter in das bereitgestellte Gefäß zur Aufbewahrung.

Wenn Sie das Öl/Fett nicht mehr verwenden möchten, gießen Sie es keinesfalls in den Ausguss, sondern geben Sie es an einer Sammelstelle für Altöl ab.

ZURÜCKSETZEN DES TEMPERATURSCHUTZSCHALTERS

Bei aktiviertem Überhitzungsschutz lässt sich die Fritteuse nicht mehr einschalten, erst wenn die Rücksetz-Taste „RESET“ gedrückt wird.

Falls das Gerät versehentlich ohne Öl- oder Fettfüllung eingeschaltet wird, erreicht das Heizelement (F) bereits nach wenigen Sekunden eine sehr hohe Temperatur. Durch den eingebauten Übertemperatur-Schutzschalter wird das Heizelement (F) automatisch abgeschaltet.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

- Ziehen Sie in diesem Fall den Netzstecker aus der Schutzkontakt-Steckdose.
- Lassen Sie die Fritteuse und alle Zubehörteile vollständig abkühlen.
- Nehmen Sie den abgekühlten Heizeinsatz (P) aus der Fritteuse, legen und drehen diesen so, dass die Heizspiralen (Heizelement (F)) in Ihre Richtung zeigen.

Sie können nun auf der Rückseite des Heizeinsatzes (P) hinter dem rechten Heizstab ein kleines Loch (oberhalb des Wortes RESET) entdecken.

- Drücken Sie mit einem geeigneten spitzen Gegenstand (z.B. Zahnstocher) mit leichtem Druck in das Loch, bis Sie einen hör- und spürbaren Klick wahrnehmen.
- Setzen Sie das Heizelement (F) wieder ein.
- Nun können Sie die Fritteuse wieder in Betrieb nehmen.

STÖRUNG UND BEHEBUNG

Störung:	**Ursache:**	**Behebung:**
Das Gerät zeigt keine Funktion, bzw. die Kontrollleuchte im EIN-/AUS-Kippschalter leuchtet nicht.	Das Gerät ist nicht mit der Schutzkontakt-Steckdose verbunden. Der EIN-/ AUS-Kippschalter wurde nicht betätigt.	Den Netzstecker in die Schutzkontakt-Steckdose einstecken. Betätigen Sie den EIN-/ AUS- Kippschalter.
Die grüne Kontrollleuchte leuchtet nicht.	Die eingestellte Öl/Fett-Temperatur ist noch nicht erreicht.	Lassen Sie das Gerät weiter aufheizen, bis das eingestellte Temperaturniveau erreicht ist.
Das Gerät hat sich während der Benutzung abgeschaltet und, die grüne Kontrollleuchte ist erloschen und das Heizelement heizt nicht mehr.	Die Fritteuse wurde ohne Öl/Fett betrieben bzw. hat sich überhitzt. Der eingebaute Überhitzungsschutz (Temperaturschutzschalter) hat das Gerät abgeschaltet.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Schutzkontakt-Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen. Lesen Sie hierzu das Kapitel „Zurücksetzen des Temperaturschutzschalters“ durch und gehen unter Beachtung der Sicherheitshinweise nach den beschriebenen Anweisungen vor. Falls sich das Gerät auch danach nicht wieder in Betrieb nehmen lässt, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Bei hier nicht aufgeführten Störungen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Unsere Kundenberater helfen Ihnen gerne weiter. Die Telefonnummer finden Sie in unseren Garantiebedingungen oder auf der Garantiekarte.
Unter der Internetadresse www.parhammer-electronic.at finden Sie weitere interessante und nützliche Hinweise zu diesem Gerät. Auch bei einem eventuellen Verlust der Bedienungsanleitung kann diese dort eingesehen bzw. heruntergeladen werden.

WARTUNG, REINIGUNG UND PFLEGE

Ziehen Sie vor dem Reinigen immer den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und verstauen! Stromschlaggefahr!

Benutzen Sie zur Reinigung nie scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel oder scharfkantige Gegenstände.

Reinigung der Fritteuse:

Das Gerät darf nicht zur Reinigung in Wasser eingetaucht werden! Achten Sie unbedingt darauf, dass keine Feuchtigkeit in das innere des Gerätes sowie den Heizeinsatz gelangt. Sromschlaggefahr!

Die Kontakte der Stromzuführung für den Heizeinsatz müssen absolut trocken sein, bevor Sie die Fritteuse wieder in Betrieb nehmen. Es besteht Stromschlaggefahr!

- Zur Reinigung des Gehäuses benutzen Sie ein mit spülmittelhaltiges, feuchtes Tuch.
- Anschließend gut trocken reiben.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs-und Vertriebs GmbH & Co KG

Reinigung des abnehmbaren Deckels:

Der abnehmbare Deckel (B) der Fritteuse beinhaltet einen Aluminiumfilter (A) um Öltropfen aus dem austretenden Dampf herauszufiltern. Reinigen Sie die Öffnungen des Filters bei Bedarf von Außen mit einer weichen Bürste oder einem Tuch.

- Klappen Sie den abnehmbaren Deckel (B) der Fritteuse auf und ziehen ihn nach oben hin aus der Halterung. Drücken Sie zum Entriegeln bei Bedarf die an der Rückseite der Fritteuse, in den Führungen befindlichen Entriegelungen des Deckels um ihn entnehmen zu können.
- Der abnehmbare Deckel (B) kann mit einem feuchten, gut ausgewrungenen Tuch gereinigt werden.

Achten Sie darauf, dass der abnehmbare Deckel vor erneuter Benutzung vollständig trocken sein muss.

- Stecken Sie zuerst die Zapfen des Deckelscharniers in die dafür vorgesehenen Aussparungen an der Rückseite der Fritteuse und klappen den abnehmbaren Deckel (B) wieder zu.

Reinigung des Frittierkorbes:

Der Frittierkorb (C) sollte nach jeder Benutzung gereinigt werden.

- Waschen Sie den Frittierkorb (C) mit heißem Seifenwasser ab, bzw. legen Sie ihn bei Bedarf zum Einweichen in heißes Seifenwasser.
- Reinigen Sie ihn anschließend mit einer Bürste.

Es dürfen sich keine Seifenreste mehr am Frittierkorb befinden, um beim nächsten Frittiervorgang nicht das Öl bzw. Fett zu verunreinigen.

- Spülen Sie den Frittierkorb (C) unter fließendem Wasser ab.
- Frittierkorb (C) anschließend gut abtrocknen.

Reinigung des Heizeinsatzes:

Gefahr

Tauchen Sie den Heizeinsatz niemals in Wasser - es besteht die Gefahr eines Kurzschlusses.

- Nehmen Sie den Heizeinsatz (P) aus der Fritteuse heraus und reiben Sie die Kunststoffteile des Heizeinsatzes (P) mit einem angefeuchteten Tuch und etwas Spülmittel ab.
- Das Heizelement (F) bitte vorsichtig mit einem angefeuchteten Tuch und etwas Spülmittel abreiben, um die Fühlerleitungen der beiden Temperatursensoren nicht zu beschädigen.
- Trocknen Sie das Gehäuse des Heizeinsatzes (P) und das Heizelement (F) besonders gut ab, bevor Sie den Einsatz wieder in die Fritteuse einsetzen.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Reinigung des Ölbehälters:

Der Ölbehälter kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Wir empfehlen Ihnen dennoch, diesen in mildem, heißen, spülmittelhaltigem Wasser zu reinigen.

Der Ölbehälter (E) sollte nach jedem Frittieren gereinigt werden. Vor dem Reinigen ist das Öl bzw. Fett zu entfernen. Verwenden Sie hierbei keine scheuernden Gegenstände oder Reinigungsmittel, um die glatte Oberfläche des Ölbehälters (E) nicht aufzurauen.

- Lesen Sie hierzu auch das Kapitel „Entleerung des Ölbehälters“ durch und beachten die Sicherheitshinweise.

- Spülen Sie den Ölbehälter (E) mit heißem Seifenwasser ab bzw. legen Sie ihn bei Bedarf zum Einweichen in heißes Seifenwasser.

Es dürfen sich keine Seifenreste mehr im Ölbehälter (E) befinden. Denn diese könnten beim nächsten Frittieren das Öl verunreinigen und das Gefriergut geschmacklich beeinträchtigen.

- Spülen Sie den Ölbehälter (E) unter fließendem Wasser ab.
- Alternativ ist auch die Reinigung in der Spülmaschine möglich.
- Ölbehälter (E) anschließend gut abtrocknen und wieder in das Gerät einsetzen.

Aufbewahrung der Fritteuse:

- Nach der Reinigung setzten Sie die Fritteuse, wie in der Bedienungsanleitung beschrieben, wieder zusammen.
- Verstauen Sie nun die Fritteuse an einem trockenen Platz.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung:	230 - 240 V ~
Nennfrequenz:	50 Hz
Nennleistung:	2570 - 2800W
Schutzklasse:	I
Min. Ölfüllmenge:	ca 2,2 Liter
Max. Ölfüllmenge:	ca 2,5 Liter

ENTSORGUNG

Die Produktverpackung besteht aus recyclingfähigen Materialien. Das Verpackungsmaterial kann an öffentlichen Sammelstellen zur Wiederverwendung abgegeben werden.

Altgeräte gehören nicht in den Hausmüll! Entsprechend gesetzlicher Vorschriften muss das Altgerät am Ende seiner Lebensdauer einer geordneten Entsorgung zugeführt werden. Dabei werden im Altgerät enthaltene Wertstoffe wiederverwertet und die Umwelt geschont. Weiterführende Auskünfte erteilen die zuständige kommunale Verwaltungsbehörde oder Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen.

Sie dürfen keinesfalls in den Wasserkreislauf (Toilette, Waschbecken,) gegeben werden. Weiterführende Auskünfte erteilen die zuständige kommunale Verwaltungsbehörde oder Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs OHG & Co KG

GARANTIE

GARANTIEBEDINGUNGEN (AT)

Sehr geehrter Kunde,
circa 95 % der Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurückzuführen und können ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch, per e-mail oder per Fax mit unserem extra für Sie eingerichteten Service in Verbindung setzen.

Wir möchten Sie daher bitten, bevor Sie Ihr Gerät einsenden oder zur Kaufstätte zurückbringen, unsere Hotline zu nutzen. Hier werden wir Ihnen - ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen - helfen.

Die Garantiezeit beträgt 3 Jahre und beginnt am Tag des Kaufs bzw. am Tag der Übergabe der Ware. Für die Geltendmachung von Garantieansprüchen sind die Vorlage des Kassabons sowie die Ausfüllung der Garantiekarte dringend erforderlich. Bitte bewahren Sie den Kassabon und die Garantiekarte daher auf!

Der Hersteller garantiert die kostenfreie Behebung von Mängeln, die auf Material- oder Fabrikationsfehler zurückzuführen sind, nach Wahl des Herstellers durch Reparatur, Umtausch oder Geldrückgabe. Die Garantie erstreckt sich nicht auf Schäden, die durch einen Unfall, durch ein unvorhergesehenes Ereignis (z. B. Blitz, Wasser, Feuer etc.), unsachgemäße Benützung oder Transport, Missachtung der Sicherheits- und Wartungsvorschriften oder durch sonstige unsachgemäße Bearbeitung oder Veränderung verursacht wurden.

Hans-Ulrich Peterman Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Die Garantiezeit für Verschleiß- und Verbrauchsteile bei normalem und ordnungsgemäßen Gebrauch (z.B.: Leuchtmittel, Akkus, Reifen etc.) beträgt 6 Monate. Spuren des täglichen Gebrauches (Kratzer, Dellen etc.) stellen keinen Garantiefall dar.

Die gesetzliche Gewährleistungspflicht des Übergebers wird durch diese Garantie nicht ein-geschränkt. Die Garantiezeit kann nur verlängert werden, wenn dies eine gesetzliche Norm vorsieht. In den Ländern, in denen eine (zwingende) Garantie und/oder eine Ersatzteillagerhaltung und/oder eine Schadenersatzregelung gesetzlich vorgeschrieben sind, gelten die gesetzlich vorgeschriebenen Mindestbedingungen. Das Serviceunternehmen und der Ver-käufer übernehmen bei Reparaturannahme keine Haftung für eventuell auf dem Produkt vom Übergeber gespeicherte Daten oder Einstellungen.

Nach Ablauf der Garantiezeit haben Sie ebenfalls die Möglichkeit, das defekte Gerät zwecks Reparatur an die Servicestelle zu senden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig. Sollten die Reparatur oder der Kostenvoranschlag für Sie nicht kostenfrei sein, werden Sie jedenfalls vorher verständigt.

GARANTIEKARTE (AT)

Serviceadresse(n):

Parhammer Electronic Service GmbH

Salzweg 2, Gewerbegebiet, A-4894 Oberhofen am Irrsee

www.parhammer-electronic.at

Email:

hup-kundendienst@aon.at

Hotline:

Tel: +43 (0) 6213-69941

Hersteller-/Importeurbezeichnung:

Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG
Schlagenhofener Weg 40,

D-82229 Seefeld

Produktbezeichnung:

Fritteuse

Produkt-/Herstellerkennzeichnungsnummer:

FT 3000

Artikelnummer:

90740

Aktionszeitraum:

10/2013

Firma und Sitz des Verkäufers:

Hofer KG, A-4642 Sattledt, Hofer Straße 2

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Fehlerbeschreibung:

Name des Käufers:

PLZ/Ort: Straße:

Tel.Nr.: E-Mail:

Unterschrift:

OLAJSÜTŐ
FT 3000
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Akció időtartama: 10/2013
Típus: FT 3000
Eredeti használati útmutató

BEVEZETÉS

Köszönjük, hogy a Studio olajsütőt választotta. Ezzel a döntésével Ön kiváló minőségű, a teljesítményre és a biztonságra vonatkozó legszigorúbb szabványokat is kielégítő terméket vásárolt. A helyes használat és a hosszú élettartam biztosítása érdekében javasoljuk, hogy tartsa be a következőkben felsorolt tudnivalókat.

CE-MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

A CE-megfelelőségi nyilatkozatot a gyártónál lehet igényelni (lásd a Garancialevelet).

A készülék megfelel a német készülék- és termékbiztonsági törvény követelményeinek és az európai kisfeszültség-irányelvnek. Ezt a GS-jelölés igazolja:

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

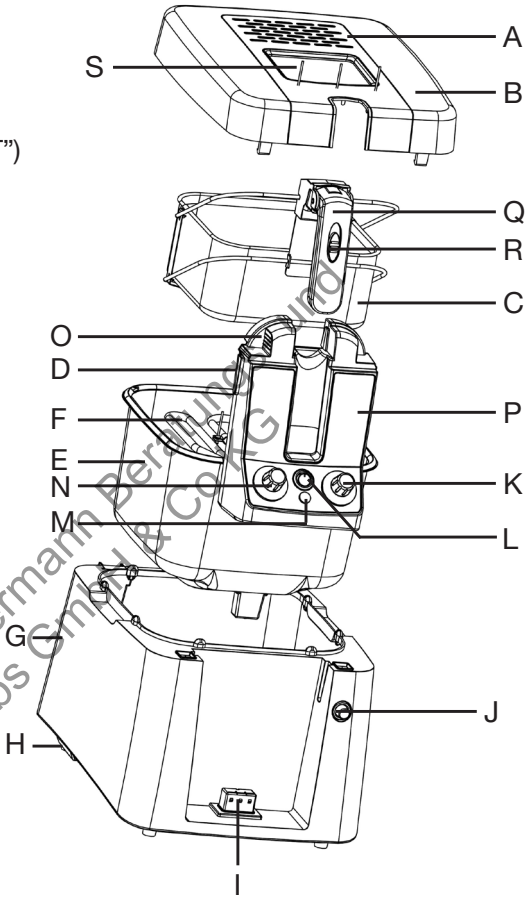
Gyártó:
Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG
Schlagenhofener Weg 40
D-82229 Seefeld
Származási hely: Kína

Az útmutató kiadója:
Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG
Schlagenhofener Weg 40
D-82229 Seefeld

Kiadás dátuma: 10/2013

A TERMÉK RÉSZEI / A CSOMAG TARTALMA

A) Alumíniumszűrő
B) Levehető fedél
C) Sütőkosár
D) Visszaállító gomb („RESET”) a fűtőbetét hátoldalán
E) Olajtartály
F) Fűtőelem
G) Hőszigetelt oldalfalak („Cool Touch”)
H) Hordfogó (kétoldali)
I) Fűtőbetét villamos csatlakozása
J) Fedél nyitógombja
K) Hőfokszabályzó
L) Billenőkapcsoló (BE/KI) (háttérvilágítással)
M) Jelzőfény (zöld)
N) Időkapcsoló óra
O) Bemélyedés a fűtőbetét kiemeléséhez, kétoldali
P) Fűtőbetét
Q) Sütőkosár fogója
R) Sütőkosár fogójának kioldókarja
S) Hőálló üvegablak



Hans-Ulrich Petermann Beratungs und Vertriebs GmbH & Co. KG

TARTALOMJEGYZÉK **Oldal**

Bevezetés **28**
CE-megfelelőségi nyilatkozat **28**
A termék részei / A csomag tartalma **29**
Általános tudnivalók **31**
– Használati útmutató. 31
– Szimbólummagyarázat 31
– Rendeltetésszerű használat. 31
Biztonság **32–35**
– Általános biztonságtechnikai tudnivalók 32
– A készülékre vonatkozó biztonsági tudnivalók 34
Telepítés és szerelés. **36**
– Alapvető tisztítási műveletek 36
Kezelés **35-45**
– Hasznos tudnivalók az olajsütésről 37
– A készülék használata 41
Zavarok és elhárításuk **46**
Karbantartás, tisztítás és ápolás **47-49**
Műszaki adatok **50**
Újrahasznosítás **50**
Garancia **51–52**
– Garanciafeltételek 51
– Garancia jegy. 52

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

ÁLTALÁNOS TUDNIVALÓK

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Kérjük, hogy a készülék használatbavétele előtt gondosan olvassa végig a használati útmutatót. Ebben rengeteg fontos és hasznos tudnivalót talál. Őrizze meg a használati útmutatót, és a készülék továbbadásakor azt is adja át az új felhasználónak.

SZIMBÓLUMMAGYARÁZAT

A fontos biztonsági útmutatások ezzel a jelzéssel vannak ellátva.

Veszély – személyi sérülésre vonatkozik
Vigyázat – dologi károkra vonatkozik

A fontos információk ezzel a jelzéssel vannak ellátva.

Hans Ulrich Petermann Beratungs und Vertriebs GmbH & Co KG

RENDELTETÉSSZERŰ HASZNÁLAT

Az olajsütő kizárólag élelmiszerek sütésére és elkészítésére szolgál. Az olajsütőt nem ipari használatra tervezték, kizárólag háztartásokban szabad használni. Nem alkalmazható a készülék üzletek, irodák és más ipari területek munkatársai számára fenntartott konyhán, mezőgazdasági üzemekben, továbbá szállodák, motelek, panziók stb. vendégei számára. A készülék bármilyen más használata vagy a készüléken való bármilyen változtatás nem rendeltetésszerűnek minősül, és alapvetően tilos. Nem vállalunk felelősséget azokért a károkért, amelyek nem rendeltetésszerű használat vagy hibás kezelés miatt keletkeztek.

BIZTONSÁG

ÁLTALÁNOS BIZTONSÁGTECHNIKAI TUDNIVALÓK

Vigyázat! A készülék használata gyermekek és személyek tágabb csoportja számára veszélyes lehet.

- A készülék nem alkalmas olyan személyek (a gyerekeket is beleértve) általi használatra, akik fizikailag, érzékszervileg vagy szellemi képességükben korlátozottak, illetve tapasztalatban és/vagy tudásban hiányosak. Ezen személyek csak egy a saját biztonságáért teljes mértékben felelős személy felügyeletével, illetve a készülék használatára vonatkozó utasításaival használhatják. Ne engedje, hogy a készülék gyermekek kezébe kerüljön, és azzal játsszanak.
- A csomagolóanyagot tartsa távol a gyermekektől – **Fulladásveszély!**
- Az elektromos készülék nem gyerekjáték! Ezért a készüléket úgy használja és tárolja, hogy gyermekek ne férhessenek hozzá. A gyermekek nem ismerik az elektromos eszközök használatában rejlő veszélyeket. Ne hagyja lógni a hálózati kábelt, nehogy azt megrántsa valaki.

Vegye figyelembe a következő általános biztonsági utasításokat. Amennyiben nem tartja be őket, akkor a készülék sérülésének veszélye, és jelentős sérülés- és balesetveszély áll fenn!

Hans Ulrich Petermann Beratungs-und Vertriebs GmbH & Co KG

- A sérült hálózati kábelt csak a gyártó által megnevezett szakszerviz cserélheti ki, hogy a sérülés- és balesetveszély, valamint a készülék károsodása ezáltal elkerülhető legyen.
- Javításokat csak engedéllyel rendelkező szakszervizek hajthatnak végre. A nem szakszerűen javított készülékek veszélyt jelentenek a felhasználó számára.
- A készüléket csak előírás szerint szerelt és a típustáblán feltüntetett típusú védőföldelt csatlakozóaljzathoz szabad csatlakoztatni.
- A balesetek elkerülése érdelében a készüléket működés közben ne hagyja felügyelet nélkül.
- A balesetek elkerülése érdekében soha nem szabad egyidejűleg több háztartási készüléket ugyanarra a védőföldelt csatlakozóaljzatra csatlakoztatni (pl. 3-as elosztóval).

Vigyázat! A készülék magasfeszültséggel működik. Áramütésveszély!

- Húzza ki mindig a csatlakozódugót, ha nem használja a készüléket, valamint minden tisztítás és üzemzavar esetén! Soha ne a csatlakozókábelnél fogva húzza! **Áramütésveszély!**
- Soha ne mártsa a készülék burkolatát és a hőmérsékletszabályozó egységet vízbe, és soha ne használja a készüléket szabadban, mivel sem esőnek, sem egyéb más nedvességnek nem szabad kitenni! **Áramütésveszély!**
- Amennyiben a készülék mégis vízbe esne, akkor húzza ki a csatlakozódugót, és vegye ki a készüléket! Ezután már tilos a készülék újbóli használata, illetve azt egy engedéllyel rendelkező szakszervizzel át kell vizsgáltatni. Ez akkor is érvényes, ha egy hálózati csatlakozókábel vagy a készülék megsérülne, vagy ha a készülék leesne. **Áramütésveszély!**
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelt vagy a készüléket soha ne helyezze forró felületekre vagy hőforrás közelébe. Úgy helyezze el a hálózati kábelt, hogy ne érintkezzen forró vagy éles tárgyakkal. **Áramütésveszély!**
- A hálózati kábelt semmi esetre se hajtsa meg, és ne tekerje az eszköz köré, mert ez kábeltörést eredményezhet. **Áramütésveszély!**
- Soha ne használja a készüléket úgy, ha Ön nedves talajon áll, vagy ha az Ön keze vagy a készülék nedves. **Áramütésveszély!**
- Soha ne nyissa fel a készüléket, és soha ne próbáljon fémtárgyakkal a készülékbe benyúlni. **Áramütésveszély!**
- Tisztítás előtt mindig húzza ki a csatlakozódugót a dugaszolóaljzatból. **Áramütésveszély!**

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

A KÉSZÜLÉKRE VONATKOZÓ BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

Vigyázat! Amennyiben nem tartja be a következő utasításokat a készülék használata közben, akkor sérülés- és balesetveszély áll fenn!

- Villamos fűtésű készülékek működésekor egyes részek, mint például az olajtartály, a zsiradék vagy a ház fémrészei felforrósodnak, és sérüléseket okozhatnak. Használja a fogantyúkat. A készüléket használó többi személyt is tájékoztassa a veszélyekről - égési sérülés veszélye!
- Az olajsütőt kizárólag hőálló, egyenes és csúszásmentes felületre, pl. konyhai munkalapra állítsa. A hő összegyűlésének megakadályozása érdekében az eszközt ne állítsa közvetlenül fal mellé, fali szekrény vagy hasonló tárgyak alá. Üzemelés közben ne fedje le a készüléket. A tűzveszély elkerülése érdekében gondoskodjon arról, hogy a berendezés elegendő és biztonságos távolságra legyen minden könnyen olvadó és éghető tárgytól. - **Égésveszély!**
- Rendszeresen cserélje a használt olajat frissre. A használt vagy szennyezett olaj túlhevítés esetén hajlamos az öngyulladásra. Soha ne tegyen vizet forró vagy égő zsírba. Robbanásveszély! Tűz esetén haladéktalanul húzza ki a hálózati csatlakozót, és a láng elfojtása érdekében próbálja meg lezárni a fedelet. Jó megoldás lehet tűzoltó takaró alkalmazása is.
- VIGYÁZAT! Ne vigye az olajsütőt más helyiségbe, ha forró olajat tartalmaz! Súlyos sérüléseket okozhat, ha véletlenül elesik vagy elejti az olajsütőt.
- Az olaj kifröccsenésének megakadályozása érdekében a sütni való ételeket csak akkor engedje le a forró olajba, ha a fedél zárva van.
- Soha ne tartsa a kezét a fedél gőznyílása vagy a nyitott fedél fölé, mert a távozó gőz is nagyon forró. **Égésveszély!**
- A készülék használata előtt ellenőrizze, hogy az olajtartály és a kosár helyesen van-e behelyezve. Ne öntsön olajat az olajsütőbe, amíg az olajtartály nincs behelyezve.
- A veszélyek megelőzése érdekében ellenőrizze, hogy a betöltött olaj szintje a megengedett legalacsonyabb és legmagasabb szint között van-e (MIN és MAX jelzés az olajtartályban).

Hans Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs OHG & Co KG

- Az olajsütőhöz kizárólag a mellékelt sütőkosarat használja. A biztonság érdekében ne használja más gyártók tartozékait.
- A készüléket sült krumpli, krokett, szárnyasok sütésére, illetve húsok, zöldségfélék, gomba stb. elkészítésére használja, más célra semmi esetre sem.
- Ne feledje, hogy a készülék kikapcsolás után egy ideig még forró. Tisztítás vagy elraktározás előtt mindig várja meg, amíg a készülék teljesen lehűl.
- A készüléket nem szabad külső időkapcsolóval vagy külön távirányítóval használni.

Vigyázat! Amennyiben nem tartja be a következő utasításokat a készülék használata közben, akkor rongálódás veszélye áll fenn.

Kérjük, azt is vegye figyelembe, hogy a rongálódás adott esetben sérülés- és balesetveszélyt vonhat maga után.

- Csak eredeti tartozékokat használjon. Fokozott balesetveszéllyel jár, ha nem eredeti alkatrészeket használ. A nem eredeti tartozékok miatti balesetekre és károkra nem vonatkozik jótállás. Idegen tartozékok használata és az abból eredő károk esetén minden garanciaigény érvényét veszti.
- A készülék károsodásának elkerülése érdekében mindig a MIN jelzésnél több olajat vagy zsírt töltsön a tartályba.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

TELEPÍTÉS ÉS SZERELÉS

AZ ELSŐ HASZNÁLATBA VÉTEL ELŐTT

A veszélyhelyzetek kialakulásának elkerülése érdekében kicsomagolás után ellenőrizze, hogy az eszköz felszerelése teljes-e, és nincsenek-e rajta a szállítás során keletkezett károsodások. Ha bizonytalan ebben, ne használja a készüléket, hanem forduljon vevőszolgálatunkhoz. A szerviz címét megtalálja a garanciális feltételeknél és a garanciakártyán.

A készülék a szállítás során esetlegesen keletkező károsodások elkerülése érdekében be van csomagolva.

- Óvatosan vegye ki a készüléket a csomagolásból.
- Távolítsa el a csomagolás minden darabját.
- Nyissa fel a készülék levehető fedelét (B) úgy, hogy megnyomja a fedél reteszelőgombját (J).
- Hajtsa fel a sütőkosár kívül található fogóját (Q).
- Végül reteszelje el a fogantyút (Q) úgy, hogy a zárreteszt felfelé tolja (R).
- Emelje ki egymás után a sütőkosarat (C), a fűtőbetétet (P), valamint az olajtartályt (E) - felfelé - az olajsütőből.
- Távolítsa el a csomagolóanyag porát a készülékről és a tartozékokról a „TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS” fejezetben leírtak szerint.
- A tisztítás után alaposan szárítsa meg mindegyik egységet, és az alábbi sorrendben helyezze vissza őket az olajsütőbe.:
  1. Olajtartály (E)
  2. Fűtőbetét (P)
  3. Sütőkosár (C)

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

KEZELÉS

HASZNOS TUDNIVALÓK AZ OLAJSÜTÉSRŐL

Ebben a fejezetben a bő olajban való sütéshez adunk ötleteket.

Az olajsütőben való sütés lényege

A sütés alatt az étel forró olajban úszik. Ennek következtében felülete barnára sül. Sütéskor az olaj vagy zsír 130°C és 190°C közötti hőmérsékletre melegszik fel. A hőmérséklet attól függ, hogy milyen ételt kíván sütni.

Milyen ételek süthetők az olajsütőben?

A legtöbb élelmiszer (zöldség, hal, hús, sütemény) süthető olajsütőben. Nagyon fontos ugyanakkor az élelmiszer előkészítése.

- Mindig csak kis adagot süssön. A nagy mennyiség növeli a sütés idejét, és az ételek több olajat vesznek föl.
- A megmosott élelmiszereket jól szárítsa meg, mielőtt az olajba tenné őket.
- A zöldséget, húst és halat sütés előtt vágja fel kis darabokra. A kisebb darabok csökkentik a sütés idejét, és az élelmiszerek így kevesebb zsiradékot vesznek föl.
- Egyes élelmiszereket sütés előtt panírozni kell. Ügyeljen arra, hogy a panírbevonat szilárdan tapadjon a sütendő ételhez. A sütés alatt leváló panírbevonat szennyezi az olajat.

Hans-Ulrich Petersmann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Mikor tekinthető késznek az olajsütőben elkészített étel?

Több oka lehet annak, ha a receptben megadott sütési idő eltér a ténylegestől:

- a sütött étel állapota, például mélyhűtött,
- az étel mérete,
- az étel mennyisége,
- a sütőolaj hőmérséklete.

Milyen olaj vagy zsír használható?

A főzéshez használható olajok és zsírok választéka igen nagy, de nem mindegyik használható olajsütőben.

- Az olajnak el kell viselnie az olajsütőben szokásos magas hőmérsékletet. Az olaj vagy zsír füstpontjának magasabbnak kell lennie, mint 200 °C. Füstponton azt a hőmérsékletet értjük, amelyen az olajban vagy zsírban elkezdődik a füstképződés.
- A növényi olajok és zsírok majdnem teljesen semleges ízűek, tehát a megsütött élelmiszerek íze nem vagy csak kevéssé változik.
  Az állati zsiradékokra ez nem érvényes, ezek hatással vannak az étel ízére.
- Mindig csak egyfajta olajat vagy zsírt használjon. Ne keverje az olajat/zsírt, mert a különféle olajoknak, illetve zsíroknak a forráspontja különböző.
- Csak kis víztartalmú zsiradékot használjon. A víz a felmelegedés alatt ugyanis elpárolog, ami a zsiradék fröcskölésével jár.

Veszély

Az olajsütőben soha ne olvasszon fel keményzsírt! A keményzsír megolvasztásakor folyékony zsírcseppek hullanak a forró fűtőelemre, Az utóbbi esetek tüzet is okozhatnak.

Ha keményzsírt kíván használni, sütés előtt olvassza meg egy edényben. Majd – betartva a biztonsági útmutatót – olvadt állapotban töltse be óvatosan az olajtartályba (E).

Hans-Ulrich Petermann Betriebs- und Vertriebs GmbH & Co KG

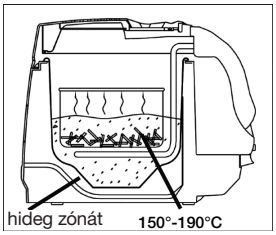
Mennyi ideig tartható el az olaj vagy a zsír?

Az eltarthatóság több tényező függvénye, például:

- sütési hőmérséklet
- használat gyakorisága és hossza
- tárolás módja
- az olaj vagy zsír minősége. Minél jobb a minőség, annál hosszabb az eltarthatóság.
- az olaj szennyeződése a sütés alatt A nagyobb szennyeződések eltávolítására ezért célszerű az olajat tárolás előtt átszűrni egy szűrőpapíron.

A készülék ezenkívül tartalmaz egy „hideg zónát” is. A fűtőelem alatt van valamennyi hely az olajtartály aljáig. Ezért az olaj/zsiradék nem lesz olyan forró

a fűtőelem alatt. Amennyiben az élelmiszerből kis darabkák peregnek át a sütőkosár rácsain, azok az olajtartály aljára süllyednek és nem égnek meg olyan könnyen. Ennek köszönhetően a betöltött olaj vagy zsír hosszabb ideig tartható el.



Mikor kell olajat cserélni?

Az alábbi szempontok segítségével tudja felismerni, hogy cserélni kell az olajat vagy zsírt.

- már alacsony hőmérsékleten is erős füstképződés,
- a kisütött étel kellemetlen szagot áraszt,
- kellemetlen szag érezhető.

Haladéktalanul cseréljen olajat vagy zsírt, ha a felsorolt jelenségek közül csak az egyiket is észleli.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

A sütőolaj tárolása:

Oxigén és fény hatására az olaj vagy zsír károsodik. Tároláshoz ezért szilárdan záró edényt használjon, és azt sötét, hűvös helyen helyezze el.

A használt olaj vagy zsír elhelyezése

Semmi esetre se öntse a használt olajat vagy zsírt lefolyóba. A használt olajat vagy zsírt mindig ilyen anyagok gyűjtésére létesített gyűjtőhelyen adja le.

Akrilamid és sült burgonya:

Akrilamid elsősorban a keményítőtartalmú élelmiszerekben képződik magas hőmérsékleten. Körülbelül 175 °C-nál magasabb hőmérsékleten a szőlőcukor (a burgonyakeményítő fő alkotóeleme) és az aszpargin nevű aminosav (a tojásfehérje fő alkotóeleme) kölcsönhatásba lépve akrilamidot hoz létre. A sütött ételek, mint például a sült krumpli, a sütés hosszától függő mennyiségben tartalmaznak akrilamidot.

A biztonság érdekében ezért célszerű betartani a keményítőtartalmú élelmiszerek maximális sütési hőmérsékletére az alábbi táblázatban megadott értékeket.

Sütési idő és a hőmérséklet-szabályzó beállítási értékei

A megadott értékek tapasztalati adatok.

	ca.	ca.
Garnélarák (scampi)	130°C	3 - 5 perc
fagyasztott tőkehal	150°C	10 - 15 perc
panírozott vagy tésztába tekert		
Fagyasztott fasírt	150°C	3 - 5 perc
Panírozott sertésszelet	150°C	15 - 25 perc
Friss tőkehal tésztabevonatban	160°C	5 - 10 perc
Friss sült krumpli	160 – 170 °C	10 - 15 perc
Mélyhűtött sült krumpli	lásd a gyártó által megadott adatokat	lásd a gyártó által
Csirke (kis vagy közepes méretű darabokban)	170°C	5 - 15 perc
Csirke (nagy darabokban)	170°C	8 - 15 perc
Gomba	180°C	5 perc
fagyasztott lepényhal	190°C	5 - 6 perc

A tényleges hőmérséklet a kiviteltől függően kismértékben eltérhet a megadott hőmérséklet-beállítási értékektől. A fenti értékek csak tájékoztató jellegűek. A megadott időértékek az olaj felhevítésére szükséges idő nélkül értendők. Irányadó értékeknek tekintendők, amelyek kiindulási pontként szolgálhatnak a felhasználó számára. Az időadatok minden esetben kb. 300 gramm mennyiségű ételre vonatkoznak, és a hozzávalók vastagságától függenek.

Mélyhűtött termékek esetében a csomagoláson található ajánlást tekintse mérvadónak.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

Az olajtartály és a fűtőbetét behelyezése:

- Az olajsütőt földelt fali cstalakozó közelében állítsa fel, és ügyeljen arra, hogy a csatlakozóhoz könnyen hozzá lehessen férni.
- A készüléket mindig sima, száraz, csúszásmentes, hőálló felületre helyezze.
- A felület ne legyen érzékeny a zsíros szennyeződésre, mert a fröcsögést nem lehet elkerülni.
- Ellenőrizze, hogy az olajtartály (E) és a fűtőbetét (P) teljesen a helyén van-e.
- Távolítsa el a sütőkosarat (C) a készülékből.

A sütőkosarat (C) csak később, akkor kell a fűtőegységen (P) lévő tartószerkezetre ráhelyezni, ha a betöltött olaj vagy zsír már kellőképpen felmelegedett.

Az olaj vagy zsír betöltése:

Az olívaolaj, a vaj és a margarin nem alkalmas erre a célra, ezeket tehát ne használja olajsütőben.

Kizárólag folyékony állapotú, jó minőségű sütőolajat vagy -zsírt töltsön az olajtartályba (E). Feltétlenül vegye figyelembe az olajtartályban található szintjelzéseket (MAX/MIN). A betöltendő olaj minimális mennyisége (MIN) 2,2 liter. Az olajtartályba nem szabad 2,5 liter olajnál többet tölteni (MAX).

Veszély

Az olajsütőben soha ne olvasszon fel keményzsírt! A keményzsír megolvasztásakor folyékony zsírcseppek hullanak a forró fűtőelemre, Az utóbbi esetek tüzet is okozhatnak.

Ha keményzsírt kíván használni, sütés előtt olvassza meg egy edényben. Majd – betartva a biztonsági útmutatót – olvadt állapotban töltse be óvatosan az olajtartályba (E).

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Az olajsütő bekapcsolása:

- Nyomja lefelé az olajsütő levehető fedelét (B), amíg az hallható kattanással záródik.
- Csatlakoztassa az olajsütő hálózati kábelét egy előírásszerűen kialakított, földelt csatlakozóaljzatba.
- Állítsa a hőfokszabályozót (K) a kívánt hőmérsékletre.

A 40. és 43. lapon lévő táblázatban találja meg, hogy az adott ételhez milyen hőmérsékletet kell beállítani.

- Kapcsolja be az olajsütőt a billenőkapcsolóval (L).

A készülék első használatakor rövid ideig a gyártástechnikai sajátosságokra visszavezethető szag képződhet. Ilyenkor gondoskodjon a megfelelő szellőztetésről, pl. nyisson ablakot.

Az első felfűtési folyamat kb. 15 – 20 percig tart, hossza a betöltött olaj vagy zsír mennyiségétől és a beállított hőmérséklettől függ.

Az időkapcsoló óra használatáról:

Veszély

Ne feledje, hogy az időkapcsoló óra a beállított idő letelte után nem kapcsolja ki a fűtőelemet. Figyeljen ezért az óra által kiadott figyelmeztető jelzésre, hogy meg tudja előzni a zsiradék túlmelegedését vagy az étel tönkremenetelét. Az utóbbi esetek tüzet is okozhatnak.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Az időkapcsolóval (N) 1 és 60 perc közötti időérték állítható be. A beállított idő leteltekor az időkapcsoló (N) figyelmeztető hangjelzést bocsát ki.

A kívánt idő beállítása:

- Az időkapcsoló szerkezetet az óramutató járásával megegyező irányban forgatva állítsa be a kívánt sütési időt.

A beállított vagy a már elkezdődött időtartam visszaállításához forgassa el az időkapcsolót (N) az óramutató járásával ellenkező irányba.

A zöld jelzőfény jelentése:

A beállított hőmérséklet elérésekor felvillan a „zöld” jelzőfény (M). Csak ezt követően helyezze be az ételt a készülékbe. A behelyezéskor kövesse „A Sütés folyamata” című fejezet útmutatásait.

A sütés folyamata:

- Ellenőrizze ismét a beállított hőmérsékletet és állítson a hőfokszabályzón (K) igény szerint.

Hőmérséklet	~130°C	~150°C	~170°C	~190°C
Élelmiszer fajtája				

A beállított hőmérséklet elérésekor felvillan a „zöld” kontrollfény (M).

- Helyezze be az ételt a sütőkosárba (C). Töltse meg a sütőkosarat maximum a kétharmadáig.

Semmi esetre se lépje túl a 750 g-os töltősúlyt.

A nedves ételeket sütés előtt szárítsa meg!

- Vegye kézbe a sütőkosarat (C). Amennyiben a fogantyú (Q) letört, emelje fel, és a kioldókart (R) felfelé tolja (R).
- Nyissa fel az olajsütő levehető fedelét (B) a fedél nyitógombjával (J).
- Helyezze fel óvatosan a sütőkosarat (C) a fűtőegységen lévő tartószerkezetre (P).

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

A megtöltött sütőkosár (C) most a forró zsír vagy olaj felett függ.

- Végül nyomja meg az olajsütő levehető fedelét (B) lefelé, amíg az bepattan.
- Nyissa fel a sütőkosár fogantyúját úgy, hogy a kioldókart (R) lefelé (a nyíl irányába) tolja.
- Engedje bele a sütőkosarat (C) a forró olajba úgy, hogy a fogantyút (Q) óvatosan lefelé hajtja.
- Az „Időkapcsoló óra” című fejezetben leírtak szerint állítsa be a sütési időt.

A beállításkor vegye figyelembe a 43. lap táblázatában található, mélyfagyasztott termék esetében pedig a gyártó által ajánlott értékeket.

A levehető fedélen (B) található hőálló üvegablakon (R) keresztül mindig meg tudja ítélni a sütött étel színét és állapotát. A beállított sütési idő leteltével hangjelzés hallható.

- Hajtsa fel a sütőkosár kívül található fogóját (Q).
- Végül reteszelje el a fogantyút (Q) úgy, hogy a kioldókart (R) felfelé tolja.

A sütőkosár (C) most a forró zsír vagy olaj felett függ.

- Hagyja a kosarat (C) rövid ideig ebben a helyzetben, hogy az olaj le tudjon csöpögni az ételről.
- A fedél nyitógombjának (J) megnyomásával nyissa ki a levehető fedelet (B).

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Veszély **A forró zsír vagy olaj által okozott égési sérülések megelőzésére a sütőkosár kiemelése után azonnal zárja vissza a fedelet.**

- Távolítsa el a sütőkosarat (C) a fűtőbetét (P) tartószerkezetéről.

Sütés után:

Veszély **A sütőt semmi esetre se mozgassa addig, amíg teljesen le nem hűlt. Az olaj vagy a zsír ugyanis kifröccsenhet, és égési sérülést okozhat!**

- A sütés végén fordítsa el a hőfokszabályszót (K) ismét balra ütközésig (MIN-állás).
- Kapcsolja ki a készüléket a be-/kikapcsoló billenőkapcsoló Ki (OFF) állásba helyezésével.
- Húzza ki a csatlakozódugót a földelt csatlakozóaljzatból.

Az olajtartály leürítése:

A még folyékony olajat vagy zsírt a készülék olajtartályából (E) át lehet tölteni a további tárolásra alkalmas tartályba.

Az égési sérülések megelőzésére a még forró részek megfogásához használjon védőeszközt, például konyhai kesztyűt.

- Nyissa fel először az olajsütő levehető fedelét (B), azután szükség esetén emelje ki a sütőkosarat (C), a fűtőbetétet (P) és az olajtartályt (E) felfelé az olajsütőből.

Ha újra kívánja használni az olajat, öntse át az erre szolgáló, szűrőpapírral ellátott tölcséren keresztül egy kikészített tárolóedénybe.

Ha az olaj vagy zsír nem használható tovább, semmi esetre se öntse lefolyóba, hanem adja le egy használtolajgyűjtő helyen.

A TÚLMELEGEDÉS ELLENI VÉDŐKAPCSOLÓ VISSZAÁLLÍTÁSA

Az olajsütő nem kapcsolható be, ha a túlmelegedés elleni védelem aktív, ezért ilyen esetben a „RESET” visszaállító gombot meg kell nyomni.

Ha a készüléket véletlenül üresen (betöltött olaj nélkül) kapcsolja be, a fűtőelem (F) hőmérséklete már néhány másodperc múlva is igen magas lesz. A túlmelegedés elleni védelmet biztosító védőkapcsoló ilyenkor önműködően kikapcsolja a fűtőelemet (F).

- Ilyen esetben húzza ki a csatlakozódugót a földelt csatlakozóaljzatból.
- Hűtse le teljesen az olajsütőt és az összes tartozékot.
- Vegye ki a lehűt fűtőtestet (P) az olajsütőből, és fordítsa úgy, hogy a fűtőspirál (fűtőelem (F)) Ön felé mutat.

A fűtőbetét (P) hátoldalán, a jobb oldali fűtőrúd mögött egy kis mélyedést talál (a RESET szó fölött).

- Nyomjon be egy megfelelő hegyes tárgyat (pl. fogvájó) enyhén a lyukba, amíg nem hallja és érzi a kattanást.
- Helyezze vissza a fűtőelemet (F).
- Most már újra használhatja az olajsütőt..

Hans Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

ZAVAROK ÉS ELHÁRÍTÁSUK

Hiba:	**Ok:**	**Elhárítás:**
A készülék nem működik, illetve a BE-/KI billenőkapcsoló jelzőfénye nem világít.	A készülék nincs a földelt aljzatba bedugva. Nem nyomta meg a billenőkapcsolót (BE/KI).	A hálózati csatlakozót dugja be a a földelt aljzatba. Nyomja meg a BE-/KI billenőkapcsolót.
A zöld jelzőfény nem világít.	A beállított olaj- vagy zsírhőmérsékletet nem sikerült elérni.	Fűtse fel ismét a készüléket, míg a kívánt hőmérsékletet el nem éri.
A készülék használat közben kikapcsolt, és a zöld jelzőfény kialudt, illetve a fűtőelem már nem fűt.	Az olajsütőt olaj vagy zsír nélkül üzemelteti, illetve a készülék túlmelegedett. A beépített túlmelegedésvédelem (hőmérséklet-védőszabályozó) kikapcsolta a készüléket.	Húzza ki a csatlakozót a földelt aljzatból és várja meg, míg a készülék teljesen lehűl. Ehhez olvassa el a „Hőfokszabályozó visszaállítása” fejezetet, és járjon el a biztonsági utasításokban leírtak szerint. Ha a készülék még ezt követően sem helyezhető üzembe, kérjük, forduljon vállalatunk ügyfélszolgálatához.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Itt fel nem sorolt zavarok esetén forduljon ügyfélszolgálatunkhoz.
Ügyfélszolgálati munkatársaink szívesen állnak a rendelkezésére.
A telefonszámot megtalálja a garanciális feltételeknél vagy a garanciakártyán.
A használati útmutatót PDF formátumban igényelheti az ügyfélszolgálatunknál.

KARBANTARTÁS, TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS

Tisztítás és tárolás előtt mindig húzza ki a hálózati dugót, és hagyja a készüléket teljesen lehűlni! Áramütésveszély!

Ne használjon éles tisztító- és súrolóeszközt, mert az helyrehozhatatlan károkat okozhat a készüléken.

<u>Az olajsütő tisztítása:</u>

A készüléket nem szabad tisztításhoz vízbe meríteni! Ügyeljen arra, hogy ne juthasson folyadék a készülék belsejébe, illetve a fűtőbetéthez. Áramütés veszélye!

A készüléket csak akkor szabad újra üzembe helyezni, ha a fűtőbetét villamos érintkezője teljesen száraz. Áramütésveszély!

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

- A készülék házának tisztításához tisztítószeres, nedves rongyot használjon.
- Végül törölje szárazra a készüléket.

<u>A levehető fedél tisztítása:</u>

A fedélben (B) egy alumíniumszűrő (A) található, amely a távozó gőzben lévő olajcseppek kiszűrésére szolgál. Szükség esetén kívülről tisztítsa meg a szűrő nyílásait egy puha kefével vagy egy ruhával.

- Hajtsa fel az olajsütő levehető fedelét (B), és húzza felfelé ki a foglalatból. Szükség esetén nyomja meg a nyitáshoz az olajsütő hátoldalán, a fedél vezetősíneiben található reteszeket a kivételhez.
- A fedelet (B) nedves, kicsavart ronggyal tisztítsa meg.

Ügyeljen arra, hogy a fedelet a következő használat előtt teljesen meg kell szárítani.

- Helyezze a fedél pántjának fogait a készülék hátoldalán erre a célra szolgáló mélyedésekbe, és hajtsa vissza helyére a fedelet (B).

A szűrőkosár tisztítása:

A sütőkosarat (C) minden használat után tisztítani kell.

- Mossa el a sütőkosarat (C) forró szappanos vízzel, illetve áztassa azt szükség esetén forró szappanos vízbe.
- Azt követően dörzsölje meg egy kefével.

A sütőkosáron nem maradhat szappanmaradék, mert az a következő sütéskor szennyeződést okoz az olajban vagy zsírban.

- Öblítse le folyóvízben a sütőkosarat (C).
- Végül szárítsa meg a sütőkosarat (C).

A fűtőbetét tisztítása:

Veszély

A fűtőbetétet soha ne merítse vízbe, mert az rövidzárlatot okozhat.

- Vegye ki a fűtőbetétet (P) az olajsütőből és dörzsölje meg a fűtőbetét műanyag elemeit (P) nedves kendővel, illetve tisztítószerrel.
- Óvatosan dörzsölje át a fűtőtestet (F) egy nedves kendővel és némi tisztítószerrel, ügyelve arra, hogy a két hőmérséklet-érzékelő érzékelővezetékei ne károsodjanak.
- Különösen jól szárítsa meg a fűtőbetét (P) és a fűtőelem (F) burkolatát, mielőtt az elemet ismét használni kezdi az olajsütőben.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Az olajtartály tisztítása:

Az olajtartály mosogatógépben is mosható. Ennek ellenére célszerűbb lágy, forró mosogatószeres vízben tisztítani.

Az olajtartályt (E) minden használat után tisztítani kell. Tisztítás előtt távolítsa el az olajat vagy zsírt. Az olajtartály (E) sima felülete épségének megőrzése érdekében ne használjon dörzsölő hatású tárgyat vagy tisztítószert.

- Ehhez olvassa el az „Olajtartály kiürítése” című fejezetet, és tartsa be a biztonsági utasításokat.
- Mossa el a sütőkosarat (C) forró szappanos vízzel, illetve áztassa szükség esetén forró szappanos vízbe.

Az olajtartályon (E) sem maradhatnak szappanmaradékok. Ezek ugyanis a következő sütésnél szennyezhetik az olajat, és ronthatják a sütött étel ízét.

- Öblítse le folyóvízben az olajtartályt (E).
- A tisztítás azonban mosogatógépben is végezhető.
- Végül szárítsa meg alaposan az olajtartályt (E), majd helyezze vissza a készülékbe.

Az olajsütő tárolása:

- A tisztítás után szerelje össze az olajsütőt a kezelési útmutatóban leírtak szerint.
- Az olajsütőt száraz helyen tárolja.

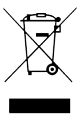
Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

MŰSZAKI ADATOK

Névleges feszültség:	230 – 240 V ~
Névleges frekvencia:	50 Hz
Névleges teljesítmény:	2570 – 2800 W
Védelmi osztály:	I
Min. olajmennyiség:	kb. 2,2 liter
Max. olajmennyiség:	kb. 2,5 liter

ÚJRAHASZNOSÍTÁS

A termék csomagolása újrahasznosítható anyagokból készült. A csomagolást újrahasznosítás céljából a gyűjtőhelyeken leadhatja.



A már nem használt készüléket ne tegye a háztartási hulladék közé! A készüléket élettartama végén a törvényi előírásoknak megfelelően kell elhelyezni. Környezetünk védelmének érdekében a készülék erre alkalmas részeit újra kell hasznosítani. További felvilágosítást az illetékes közigazgatási hatóságok vagy a helyi hulladék-újrahasznosító telepek adnak.

Olaj Zsír

A csomagolóanyagok semmiképpen nem kerülhetnek a vízkörforgásba (toilette, mosdókagyló). További felvilágosítást az illetékes közigazgatási hatóságok vagy a helyi hulladék-újrahasznosító telepek adnak.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Tisztelt Ügyfelek!
A reklamációk kb. 95%-a kezelési hibákra vezethető vissza, és gond nélkül orvosolható, ha telefonon, e-mailben vagy faxon kapcsolatba lép külön e célból létrehozott szervizünkkel.

Éppen ezért szeretnénk arra kérni Önt, hogy mielőtt a készüléket visszaküldi hozzánk, vagy visszaviszi a vásárlás helyére, hívja fel forró drót vonalunkat. Itt segítünk majd Önnek – anélkül, hogy bárhová is el kellene mennie.

GARANCIA

GARANCIAFELTÉTELEK (HU)

A jótállási igény bejelentése
A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvényesítheti. A jótállási igény érvényesítése céljából a fogyasztó üzleteinkkel vagy közvetlenül a jelen jótállási tájékoztatón feltüntetett szervizzel léphet kapcsolatba.

A fogyasztó a hiba felfedezése után a körülmények által lehetővé tett legrövidebb időn belül köteles kifogását a kötelezettel közölni. A hiba felfedezésétől számított két hónapon belül közölt kifogást kellő időben közöltnek kell tekinteni. A közlés késedelméből eredő kárért a fogyasztó felelős. Nem számít bele a jótállás elévülési idejébe a kijavítási időnek az a része, amely alatt a fogyasztó a terméket nem tudja rendeltetésszerűen használni.

A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a terméknek vagy jelentősebb részének kicserélése (kijavítása) esetén a kicserélt (kijavított) termékre (termékrészre), valamint a kijavítás következményeként jelentkező hiba tekintetében újból kezdődik. A rögzített bekötésű, illetve a tíz kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön kézi csomagként nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Ha a javítás az üzemeltetés helyén nem végezhető el, a le- és felszerelésről, valamint az el- és visszaszállításról a forgalmazó gondoskodik.

A jótállási felelősség kizárása
A jótállási kötelezettség nem áll fenn, ha a forgalmazó vagy a kijelölt szerviz bizonyítja, hogy a hiba nem rendeltetésszerű használat, átalakítás, szakszerűtlen kezelés, helytelen tárolás, elemi kár vagy egyéb, a vásárlást követően keletkezett okból következett be. A nem rendeltetésszerű használat elkerülése céljából a termékhez magyar nyelvű vásárlói tájékoztatót mellékelünk és kérjük, hogy az abban foglaltakat saját érdekében tartsa be, mert a leírtaktól eltérő használat ill. helytelen kezelés miatt bekövetkezett hiba esetén a termékért jótállást nem tudunk vállalni.

A fogyasztót a jótállás alapján megillető jogok
(1) Hibás teljesítés esetén a fogyasztó
a) elsősorban - választása szerint - kijavítást vagy kicserélést követelhet, kivéve, ha a választott jótállási igény teljesítése lehetetlen, vagy ha az a kötelezettnek a másik jótállási igény teljesítésével összehasonlítva aránytalan többletköltséget eredményezne, figyelembe véve a szolgáltatott termék hibátlan állapotban képviselt értékét, a szerződésszegés súlyát, és a jótállási jog teljesítésével a fogyasztónak okozott kényelmetlenséget;
b) ha a fogyasztónak sem kijavításra, sem kicserélésre nincs joga, vagy ha a kötelezett a kijavítást, illetve a kicserélést nem vállalta, vagy e kötelezettségének a (2) bekezdésben írt feltételekkel nem tud eleget tenni - választása szerint - megfelelő árleszállítást igényelhet, vagy elállhat a szerződéstől. Jelentéktelen hiba miatt elállásnak nincs helye.

(2) A kijavítást vagy kicserélést - a termék tulajdonságaira és a fogyasztó által elvárható rendeltetésére figyelemmel - megfelelő határidőn belül, a fogyasztónak okozott jelentős kényelmetlenség nélkül kell elvégezni.

(3) Ha a kötelezett a termék kijavítását megfelelő határidőre nem vállalja, vagy nem végzi el, a fogyasztó a hibát a kötelezett költségére maga kijavíthatja vagy mással kijavíttathatja.

Eljárás vita esetén
A jótállásra kötelezett a jótállás időtartama alatt a felelősség alól csak akkor mentesül, ha bizonyítja, hogy a hiba oka a teljesítés után keletkezett. A kötelezett a fogyasztó kifogásáról jegyzőkönyvet köteles felvenni, ennek másolatát a fogyasztónak át kell adni. Ha a kifogás rendezésének módja a fogyasztó igényétől eltér, ennek indokolását a jegyzőkönyvben meg kell adni. Ha a kötelezett a fogyasztó igényének teljesíthetőségéről annak bejelentésekor nem tud nyilatkozni, álláspontjáról legalább három munkanapon belül köteles értesíteni a fogyasztót. További vita esetén a fogyasztó a helyi Békéltető Testülethez, valamint a hatáskörrel és illetékességgel rendelkező bírósághoz fordulhat.

Hans-Ulrich Petermann Reparatur- und Vertriebs GmbH & Co KG

HUP-Service, Tel: 06 - 1 - 999 62 79, Fax: 06 - 1 - 999 98 53
e-mail: info@hup-service.hu, www.hup-service.hu

GARANCIA JEGY

Az importáló és forgalmazó cégneve és címe: **Aldi Magyarország Élelmiszer Bt.** **Mészárosok útja 2, 2051 Biatorbágy**	A gyártó cégneve, címe és email címe: **H.-U. Petermann GmbH & Co. KG** **Schlagenhofener Weg 40** **D-82229 Seefeld**
A szerviz neve, címe és telefonszáma: **HUP Service, Tel.: 0036 - 199 962 79** **Koranyi S u. 3/B, 1089 Budapest,** **e-mail: info@hup-service.hu, www.hup-service.hu**	A termék megnevezése: **Húsdaráló**
A termék típusa: **FT 3000**	Gyártási szám: **90740**
A termék azonosításra alkalmas részeinek meghatározása:	Termékjelölés: **10/2013**

A jótállási idő a Magyar Köztársaság területén történt vásárlás napjától számított 3 év.

A vásárlás tényének és a vásárlás időpontjának bizonyítására, kérjük őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyet.

A jótállási jegy szabálytalan kiállítása vagy a fogyasztó részére történő átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettségvállalás érvényességét.

A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait és azok érvényesíthetőségét nem korlátozza. A szerviz és a forgalmazó a kijavítás során nem felel a terméken a fogyasztó ill. harmadik személy által esetlegesen tárolt adatokért vagy beállításokért.

A fenti szerviz címen a jótállási idő lejártát követően is lehetőséget biztosítunk a hibás termék kijavítására. A jótállási idő lejártát követő javítások költsége azonban a fogyasztót terheli, amelyről részére minden esetben kellő időben előzetes tájékoztatást nyújtunk.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

A jótállási igény bejelentésének időpontja:	A javításra átvétel időpontja:
A hiba oka:	A javítás módja:
A fogyasztónak történő visszaadás időpontja:	A javítási idő következtében a jótállás új határideje:
A szerviz neve és címe:	Kelt, aláírás, bélyegző:

Vevő neve: ……

Irányítószám/Város: …….…..... Utca:.……

Tel.szám/e-mail cím: …….... Aláírás: …….....

Ha a meghibásodás a rendeltetésszerű használatot akadályozza, a terméket a vásárlást követő három munkanapon belül érvényesített csereigény esetén kicseréljük. Amennyiben a hibás terméket már nem tartjuk készleten, úgy a teljes vételárat visszatérítjük.

A forgalmazónak törekednie kell arra, hogy a kijavítást vagy kicserélést legfeljebb tizenöt napon belül elvégezze. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrészek kerülhetnek beépítésre.

ELEKTRONSKI CVRTNIK
FT 3000
NAVODILA ZA UPORABO

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Obdobje akcije: 10/2013
Tip: FT 3000
Originalna navodila za uporabo

UVOD

Zahvaljujemo se vam za nakup elektronskega cvrtnika proizvajalca Studio. Izbrali ste kakovosten izdelek, ki izpolnjuje najvišje zahteve standardov glede zmogljivosti in varnosti. Za pravilno in dolgotrajno uporabo aparata upoštevajte napotke v teh navodilih.

IZJAVA EU O SKLADNOSTI

EU-izjavo o skladnosti je mogoče zahtevati pri proizvajalcu/uvozniku.

Aparat ustreza zahtevam nemškega zakona o varnosti aparatov in izdelkov ter evropski direktivi o nizki napetosti. To dokazuje znak GS neodvisnega inštituta za testiranje:

Distributer:
Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG
Schlagenhofener Weg 40
D-82229 Seefeld

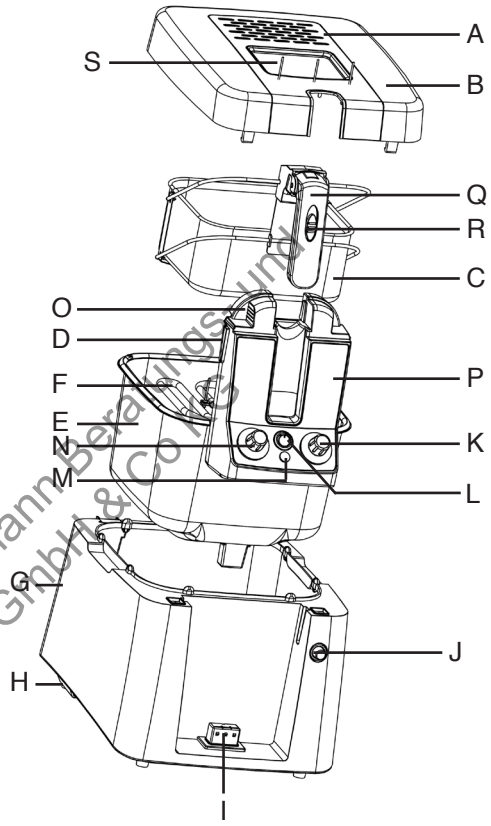
Izdajatelj teh navodil:
Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG
Schlagenhofener Weg 40
D-82229 Seefeld

Datum izdaje: 10/2013

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co. KG

SESTAVNI DELI IZDELKA/OBSEG DOBAVE

A) Aluminijasti filter
B) Snemljiv pokrov
C) Košarica za cvrtje
D) Tipka za ponastavitev (»RESET«) na zadnji strani grelne enote
E) Posoda za olje
F) Grelni element
G) Toplotno izolirane stranske stene (»Cool Touch«)
H) Nosilna ročaja (na obeh straneh)
I) Dovod električnega toka grelne enote
J) Gumb za odpiranje pokrova
K) Temperaturni regulator
L) Preklopno stikalo za VKLOP/IZKLOP (osvetljeno)
M) Kontrolna lučka (zelena)
N) Časovno stikalo
O) Profil za izvlek grelne enote (na obeh straneh)
P) Grelna enota
Q) Držala košarice za cvrtje
R) Ročica za odpiranje držala košarice za cvrtje
S) Okence, odporno proti vročini



Hans Ulrich Petermann Beratungsstunde Vertriebs GmbH & Co KG

VSEBINA Stran

Uvod 54
Izjava EU o skladnosti 54
Sestavni deli izdelka/obseg dobave 55
Splošno 57
– Navodila za uporabo 57
– Razlaga simbolov 57
– Pravilna uporaba 57
Varnost 58–61
– Splošni varnostni napotki 58
– Varnostna navodila v zvezi z aparatom 60
Postavitev in montaža 62
– Pred prvo uporabo 62
Upravljanje 63–67
– Mala šola cvrtja 63
– uporaba naprave 67
Motnje in odpravljanje motenj 72
Vzdrževanje, čiščenje in nega 73
Tehnični podatki 76
Odlaganje med odpadke 76
Garancija 78–79
– Garancijski list 78
– Garancijska kartica 79

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

SPLOŠNO

NAVODILA ZA UPORABO

Prosimo, da pred prvo uporabo aparata skrbno preberete ta navodila. V njih boste našli vrsto pomembnih in uporabnih nasvetov. Navodila za uporabo shranite in jih v primeru, da ga boste predali drugi osebi, priložite aparatu.

RAZLAGA SIMBOLOV

S tem simbolom so označeni pomembni varnostni napotki.
Nevarnost – nanaša se na telesne poškodbe
Previdno – nanaša se na materialno škodo

S tem simbolom so označene pomembne informacije.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

PRAVILNA UPORABA

Elektronski cvrtnik je primeren izključno za cvrtje in pripravo živil. Poleg tega cvrtnik ni predviden za komercialno uporabo, temveč izključno za zasebno uporabo v gospodinjstvu, kakor tudi ne v kuhinjah za zaposlene v trgovinah, pisarnah in drugih poslovnih prostorih, ali za kmetijsko dejavnost in stranke v hotelih, motelih in drugih namestitvenih objektih ter zajtrkovalnicah. Kakršna koli drugačna uporaba ali sprememba naprave ni v skladu z namembnostjo naprave in je načeloma prepovedana. Za škodo, ki nastane zaradi uporabe v namene, ki niso v skladu z osnovno namembnostjo naprave, ali zaradi napačne uporabe, ne prevzemamo odgovornosti.

VARNOST

SPLOŠNI VARNOSTNI NAPOTKI

Previdno! Uporaba tega aparata je lahko nevarna za otroke in nekatere druge skupine uporabnikov.

- Tega aparata ne smejo uporabljati osebe (vključno z otroki), ki imajo omejene fizične, zaznavne ali duševne sposobnosti ali premalo izkušenj in/ali znanja, razen če jih nadzoruje oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost oziroma so od nje prejeli navodila, kako se aparat uporablja. Otroke je treba nadzorovati, da se morda ne bi igrali z aparatom.
- Embalažni material hranite izven dosega otrok – **nevarnost zadušitve!**
- Električni aparati niso otroška igrača! Zato naj bo aparat med uporabo in shranjevanjem izven dosega otrok. Otroci ne morejo prepoznati nevarnosti, ki lahko nastanejo pri delu z električnimi aparati. Kabel naj ne visi z aparata, da ga ne bi kdo povlekel.

Upoštevajte naslednja splošna varnostna navodila. Ob neupoštevanju obstaja nevarnost poškodb aparata ter večje tveganje za telesne poškodbe in nezgode!

- Če se omrežni kabel poškoduje, ga lahko zamenjajo samo na pooblaščenem servisu, da ne bi prišlo do poškodb, nezgod ali škode na aparatu.
- Popravila naj izvajajo samo pooblaščeni serviserji. Nestrokovno popravljeni aparati predstavljajo nevarnost za uporabnika.
- Aparat priključite samo na pravilno vgrajeno varnostno vtičnico z zaščitnim kontaktom in napetostjo, ki je enaka navedbam na tipski ploščici.
- Aparata med delovanjem ne puščajte brez nadzora, da ne pride do nezgod.
- Da bi preprečili nezgode, v eno vtičnico z zaščitnim kontaktom nikoli ne priključite več gospodinjskih aparatov (npr. prek razdelilnika s tremi vtičnicami).

Hans Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Previdno! Aparat deluje pod visoko napetostjo. Nevarnost električnega udara!

- Pri motnjah med obratovanjem, pred čiščenjem in kadar aparata ne uporabljate, vedno izvlecite vtič iz vtičnice. Nikoli ne vlecite za omrežni kabel! **Nevarnost električnega udara!**
- Ohišja aparata in enote za regulacijo temperature ne smete potopiti pod vodo ali aparata uporabljati na prostem, saj ne sme biti izpostavljen dežju ali vlagi. **Nevarnost električnega udara!**
- Če vam aparat pade v vodo, najprej izvlecite vtič iz vtičnice in šele nato vzemite aparat iz vode. Aparata nato ne smete uporabljati, ampak naj ga prej pregledajo na pooblaščenem servisu. To velja tudi, če se aparat ali omrežni kabel poškodujeta ali če vam aparat pade na tla. **Nevarnost električnega udara!**
- Pazite, da kabla ali aparata ne postavite na vroče površine ali v bližino virov toplote. Kabel položite tako, da ne bo prišel v stik z vročimi ali ostrimi predmeti. **Nevarnost električnega udara!**
- Kabla ne smete prepogibati ali ovijati okoli aparata, saj ga s tem lahko poškodujete. **Nevarnost električnega udara!**
- Aparata ne uporabljajte, če stojite na vlažnih tleh, če imate mokre roke ali če je aparat moker. Nevarnost električnega udara!
- Aparata ne smete odpirati ali s pomočjo kovinskih predmetov posegati v notranjost. **Nevarnost električnega udara!**
- Pred čiščenjem vedno izvlecite omrežni vtič iz vtičnice. **Nevarnost električnega udara!**

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

VARNOSTNA NAVODILA V ZVEZI Z APARATOM

Previdno! Neupoštevanje naslednjih navodil pri uporabi aparata predstavlja tveganje za telesne poškodbe in nezgode.

- Pri uporabi električnih grelnih aparatov nastajajo visoke temperature, ki lahko povzročijo poškodbe, npr. vroča posoda za olje, vroča maščoba, kovinski deli ohišja. Uporabljajte le temu namenjena ročaja. Tudi druge uporabnike opozorite na nevarnosti – **nevarnost opeklin!**
- Elektronski cvrtnik postavite izključno na ravno, proti vročini in drsenju odporno površino, npr. na delovno površino v kuhinji. Da bi preprečili zastajanje vročine, aparata ne postavljajte neposredno ob steno ali pod visečo kuhinjsko omarico ipd. Aparata med uporabo ne pokrivajte. Poskrbite, da bo dovolj prostora in varnostne razdalje med aparatom ter vsemi lahko topljivimi in gorljivimi predmeti – **nevarnost požara!**
- Izrabljeno olje redno menjajte. Pri starem ali zamazanem olju obstaja ob pregrevanju nevarnost samovžiga. V vroče ali vrelo olje nikoli ne zlivajte vode. Nevarnost eksplozije! V primeru požara takoj izključite električni vtič in poskusite zapreti pokrov, da bi zadušili ogenj. Priporočljiva je tudi uporaba odeje za gašenje.
- POZOR! Izogibajte se premikanju elektronskega cvrtnika, dokler vsebuje vroče olje. Ob morebitnem padcu obstaja nevarnost hudih opeklin!
- Da bi se izognili mastnim madežem, hrano, ki jo nameravate ocvreti, spuščajte v vroče olje le pri zaprtem pokrovu – nevarnost opeklin!
- Rok nikoli ne držite v bližini odprtin za izhajanje pare na pokrovu ali nad odprtim pokrovom, saj je izhajajoča para zelo vroča. Obstaja nevarnost opeklin!
- Pred uporabo elektronskega cvrtnika preverite, ali sta posoda za olje in košarica za cvrtje pravilno nameščeni. Da bi preprečili nevarnosti, v elektronski cvrtnik ne zlivajte olja, dokler posoda za olje ni nameščena.
- Da bi preprečili nevarnosti, upoštevajte najvišjo in najnižjo raven polnjenja olja (oznaka MIN/MAX v posodi za olje).
- Za cvrtje uporabljajte samo priloženo košarico za cvrtje. Da bi preprečili nevarnosti, ne uporabljajte pribora drugih proizvajalcev.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

- Aparat uporabljajte izključno za pripravo ocvrtega krompirčka, cvrtje kroketov, perutnine itd. ter za pripravo živil, kot so meso, zelenjava ali gobe. V nobenem primeru ga ne uporabljajte v druge namene.
- Upoštevajte, da je aparat po izklopu še vedno vroč! Preden aparat očistite ali pospravite, počakajte, da se elektronski cvrtnik dovolj ohladi.
- Aparat ni namenjen za uporabo z zunanjim časovnim stikalom ali s sistemom za daljinsko upravljanje.

Previdno! Neupoštevanje naslednjih navodil pri uporabi aparata predstavlja tveganje za materialno škodo!

Upoštevajte tudi, da je materialna škoda v določenih okoliščinah lahko vzrok za telesne poškodbe in nezgode.

- Uporabljajte samo originalni pribor. Če uporabljate pribor drugih proizvajalcev, se nevarnost za nezgode občutno poveča. V primeru nezgod ali poškodb pri uporabi neoriginalnega pribora se razveljavi vsakršna garancija. Pri uporabi dodatne opreme drugih proizvajalcev in zaradi tega nastalih poškodb aparata se razveljavi vsakršna garancija.
- Da bi preprečili poškodbe aparata, količina olja ali maščobe v posodi nikoli ne sme segati pod oznako MIN.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

POSTAVITEV IN MONTAŽA

PRED PRVO UPORABO

Aparat odstranite iz embalaže in preverite, ali kateri del manjka oziroma ali so prisotne transportne poškodbe, da se izognete nevarnostim. V primeru dvomov naprave ne uporabljajte in se obrnite na našo službo za pomoč strankam. Naslov servisa je naveden v garancijskih pogojih in na garancijskem listu.

Aparat je pred transportnimi poškodbami zaščiten z embalažo.

- Napravo previdno vzemite iz embalaže.
- Odstranite vse dele embalaže.
- Odprite snemljiv pokrov (B) naprave, tako dapritisnete na gumb za odpiranje pokrova (J).
- Dvignite držalo košarice za cvrtje (Q) na zunanji strani.
- Na koncu zaklenite držalo (Q), tako da ročico za odpiranje (R) potisnete navzgor.
- Postopoma dvignite košarico za cvrtje (C), grelno enoto (P) in posodo za olje (E) iz elektronskega cvrtnika.
- Očistite napravo in vse dele opreme, da odstranite ostanke prahu embalaže, pri tem pa upoštevajte navedbe v poglavju »ČIŠČENJE IN NEGA«.
- Vse dele po čiščenju temeljito osušite in jih v naslednjem vrstnem redu znova namestite

  v elektronski cvrtnik:

  1. posoda za olje (E),
  2. grelna enota (P),
  3. košarica za cvrtje (C).

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

UPRAVLJANJE

MALA ŠOLA CVRTJA

V tem poglavju boste našli navodila in nasvete v zvezi s cvrtjem:

Kaj pomeni cvrtje?

Med pripravo živila plavajo v vročem olju. Površina živil tako porjavi. Med cvrtjem se olje/maščoba segreje na temperaturo med pribl. 130 °C in 190 °C. Temperatura je odvisna od hrane, ki jo nameravate pripraviti.

Katera živila lahko cvremo?

Večino živil (zelenjava, ribe, meso, pekovski izdelki) lahko pripravljate v elektronskem cvrtniku. Seveda je pomembna pravilna priprava živil:

- Cvrite samo manjše količine. Večje količine podaljšajo čas cvrtja in živila vpijejo več olja.
- Oprana živila morate dobro osušiti, preden jih potopite v vroče olje.
- Zelenjavo, meso in ribe je treba pred cvrtjem narezati na majhne kose. Majhni kosi skrajšajo čas cvrtja in živila tako vpijejo manj maščobe.
- Nekatera živila je treba panirati, preden jih potopite v vroče olje. Pazite, da se panada dobro oprijema živil. Med cvrtjem lahko panada, ki odstopi, zamaže olje.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Kdaj je hrana pripravljena?

Če se čas priprave v vašem receptu razlikuje od dejanskega rezultata cvrtja, je za to možnih več vzrokov:

- stanje živila, npr. globoko zamrznjeno,
- večji kosi živil,
- količina živil,
- temperatura olja za cvrtje.

Katero olje ali maščoba sta primerna:

V ponudbi je več različnih vrst olja in maščob, ki pa seveda niso vsi primerni za cvrtje.

- Olje ali maščoba morata biti primerna za visoke temperature pri cvrtju. Temperatura zažiga olja/maščobe mora biti nad 200 °C. Temperatura zažiga je temperatura, pri kateri se olje ali maščoba pričneta razkrajati in nastaja dim.

- Rastlinska olja in maščobe so nevtralnega okusa, kar pomeni, da okus ocvrtih živil ne bo spremenjen ali pa bo le malenkost spremenjen. Pri maščobah živalskega izvora (mast) lahko živila spremenijo okus.

- Vedno uporabljajte samo eno vrsto maščobe. Olja/maščob ne mešajte med sabo, saj imajo lahko različne vrste olja ali maščob različna vrelišča.

- Maščobe lahko vsebujejo zgolj majhen delež vode. Voda med segrevanjem izpareva in maščoba brizga.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Nevarnost

V elektronskem cvrtniku nikoli na raztapljajte trde maščobe. Pri raztapljanju trde maščobe tekoča mast kaplja na močno segret grelni element. To lahko privede do požara.

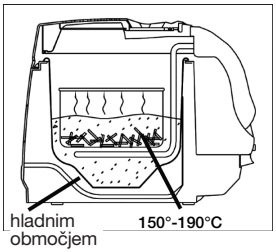
Če želite uporabiti trdo maščobo, jo pred tem raztopite v za to primernem loncu. Nato posodo za olje (E) previdno napolnite s tekočo maščobo, pri čemer upoštevajte varnostna navodila.

Kako dolgo sta olje ali maščoba uporabna?

Rok uporabe je odvisen od različnih dejavnikov:

- temperature olja za cvrtje;
- pogostosti in trajanja uporabe;
- načina shranjevanja;
- kakovosti olja ali maščobe; boljše je olje/maščoba, dlje je uporabno.
- zamazanosti olja/maščobe med cvrtjem; V ta namen olje/maščobo pred shranjevanjem prelijte skozi filtrirni papir, da bi prestregli največje delce nečistoč.

Poleg tega je naprava opremljena s »hladnim območjem«. Pod grelnim elementom je nekaj prostora, ki sega do dna posode za olje. Zaradi tega olje/maščoba pod pod grelnim elementom ni tako vroče. Če manjši kosi ocvrtih živil padejo skozi mrežico košarice za cvrtje, se potopijo na dno posode za olje in se ne zažgejo zlahka. Tako napolnjeno olje/maščoba ostane uporabno dalj časa.



Kdaj je treba olje zamenjati?

S pomočjo v nadaljevanju opisanih točk boste ugotovili, kdaj je treba olje ali maščobo zamenjati:

- kadar se že pri nizkih temperaturah razvije močan dim,
- kadar ocvrta živila nimajo dobrega okusa,
- kadar nastajajo neprijetne vonjave.

Če ste pri uporabljenem olju ali maščobi opazili katero izmed navedenih lastnosti, potem ga/jo morate nemudoma zamenjati.

Shranjevanje olja za cvrtje:

Zrak in svetloba škodita olju ali maščobi. Zato ga/jo je treba shranjevati v dobro zaprti posodi v temnem in suhem prostoru.

Kam z izrabljenim oljem ali maščobo?

Izrabljenega olja/maščobe nikoli ne zlivajte v odtok. Olje ali maščobo odnesite na zbirno mesto za staro olje.

Akrilamid in ocvrti krompirček:

Akrilamid nastaja zlasti ob močnejšem segrevanju živil, ki vsebujejo škrob. Pri temperaturi, višji od pribl. 175 °C, se glukoza, ki je osnovna sestavina krompirjevega škroba, veže z aminokislino asparagin, osnovno sestavino beljakovin, pri čemer nastane akrilamid. Glede na čas priprave vsebujejo izdelki, kot je ocvrti krompirček, ustrezen delež akrilamida.

Zato je iz previdnostnih razlogov priporočljivo, da pri živilih, ki vsebujejo škrob, ne prekoračite temperature, navedene v naslednji preglednici.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Čas cvrtja in nastavitve temperaturnega regulatorja:

Tukaj navedene približne vrednosti so empirične vrednosti:

	pribl.	pribl.
škampi	130 °C	3 - 5 minut
zamrznjena polenovka	150 °C	10 - 15 minut
panirana ali v ovoju iz testa		
zamrznjeni mesni cmoki	150 °C	3 - 5 minut
panirani svinjski kotleti	150 °C	15 - 25 minut
sveža polenovka v ovoju iz testa	160 °C	5 - 10 minut
sveži ocvrti krompirček	160–170 °C	10 - 15 minut
globoko zamrznjen ocvrti krompirček	glejte navedbe proizvajalca	glejte navedbe proizvajalca
deli piščanca, manjše/srednje velikosti	170 °C	5 - 15 minut
deli piščanca, večji kosi	170 °C	8 - 15 minut
gobe	180 °C	5 minut
zamrznjena morska plošča	190 °C	5 - 6 minut

Odvisno od različice (mehanski termostat) lahko pri navedenih nastavitvah temperature pride do rahlih odstopanj. Zgoraj navedene vrednosti so zgolj orientacijske vrednosti. V navedeni čas ni vštet čas, potreben za segrevanje olja. To so orientacijske vrednosti, ki služijo kot pomoč. Čas se vsakokrat nanaša na količino pribl. 300 g. Glede na debelino sestavin se čas lahko spreminja.

Pri kupljeni globoko zamrznjeni hrani upoštevajte navodila na embalaži.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

UPORABA NAPRAVE

Vstavljanje posode za olje in grelne enote:

- Elektronski cvrtnik postavite v bližino vtičnice z zaščitnim kontaktom, pri čemer pazite na neoviran dostop do vtičnice.
- Elektronski cvrtnik postavite na ravno, suho ter proti drsenju in toploti odporno površino.
- Površina naj bo neobčutljiva na maščobo, saj brizganja ni mogoče vselej preprečiti.
- Prepričajte se, da sta posoda za olje (E) in grelna enota (P) pravilno nameščeni.
- Odstranite košarico za cvrtje (C) iz elektronskega cvrtnika.

Košarico za cvrtje (C) v držalo na grelni enoti (P) vstavite šele, ko je olje/maščoba dovolj segreto.

Polnjenje maščobe za cvrtje:

Oljčno olje, maslo in margarina niso primerni za cvrtje in jih zato ne uporabljajte.

Posodo za olje (E) napolnite samo s kakovostnim tekočim oljem ali maščobo za cvrtje. Pri tem obvezno upoštevajte oznaki (MIN/MAX) v posodi za olje (E). Najmanjša količina polnjenja (MIN) znaša 2,2 l olja. Posode za olje (E) ne napolnite z več kot 2,5 l olja, kar predstavlja največjo količino polnjenja (MAX).

Nevarnost

V elektronskem cvrtniku nikoli na raztapljajte trde maščobe. Pri raztapljanju trde maščobe tekoča mast kaplja na močno segret grelni element. To lahko privede do požara.

Če želite uporabiti trdo maščobo, jo pred tem raztopite v za to primernem loncu. Nato posodo za olje (E) previdno napolnite s tekočo maščobo, pri čemer upoštevajte varnostna navodila.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Vklop elektronskega cvrtnika:

- Snemljivi pokrov (B) elektronskega cvrtnika potisnite navzdol, dokler se slišno ne zaskoči.
- Na koncu električni vtič elektronskega cvrtnika skladno s predpisi vključite v nameščeno vtičnico z zaščitnim kontaktom.
- Temperaturni regulator (K) nastavite na želeno temperaturo.

Ustrezno temperaturo za izbrane jedi razberite iz preglednice na 66. in 69. strani.

- Elektronski cvrtnik vklopite s preklopnim stikalom za VKLOP/IZKLOP.

Med prvo uporabo elektronskega cvrtnika se lahko za kratek čas pojavi rahlo neprijeten vonj, ki je posledica nedavne proizvodnje. Poskrbite za zadostno prezračevanje, npr. odprite okno.

Prvi postopek segrevanja traja pribl. 15–20 minut in je odvisen od napolnjene količine olja ali maščobe ter nastavljene temperature.

Podatki o časovnem stikalu:

Nevarnost

Prepričajte se, da je časovno stikalo po preteku določenega časa izklopilo grelni element. Zato bodite pozorni na opozorilni signal časovnega stikala, da bi preprečili pregrevanje maščobe ali kvarjenje jedi. To lahko privede do požara.

S pomočjo časovnega stikala (N) lahko nastavite čas med 1 in 60 minutami. Po preteku časa začne časovno stikalo (N) oddajati zvočni signal.

Nastavitev želenega časa:

- Časovno stikalo (N) zavrtite v desno na želeni čas cvrtja.

Za ponastavitev nastavljenega ali že tekočega časa zavrtite časovno stikalo (N) v levo.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Pomen zelene kontrolne lučke:

Ko je nastavljena temperatura dosežena, zasveti »zelena« kontrolna lučka (M). Šele takrat lahko živila daste v elektronski cvrtnik, kot je opisano v poglavju »Cvrtje«.

Cvrtje:

- Znova preverite nastavljeno temperaturo in po potrebi popravite nastavitev temperaturnega regulatorja (K).

Temperatura	~130°C	~150°C	~170°C	~190°C
Vrsta jedi				

Ko je nastavljena temperatura dosežena, zasveti »zelena« kontrolna lučka (M).

- Sedaj živila položite v košarico za cvrtje (C). Košarico za cvrtje (C) napolnite največ do dveh tretjin njene višine.

Teža živil, ki jih pripravljate v aparatu, v nobenem primeru ne sme preseči 750 g.

Pred cvrtjem je treba še vlažno hrano temeljito osušiti.

- Privzdignite košarico za cvrtje (C). Če je držalo (Q) preklopljeno navzdol, ga privzdignite in zaklenite, tako da ročico za odpiranje (R) potisnete navzgor.
- Odprite snemljivi pokrov (B) cvrtnika, tako da pritisnete na gumb za odpiranje pokrova (J).
- Košarico za cvrtje (C) previdno vstavite v držalo na grelni enoti (P).

Napolnjena košarica za cvrtje (C) zdaj visi nad vročo maščobo ali oljem.

- Na koncu snemljivi pokrov (B) elektronskega cvrtnika znova pritisnite navzdol, dokler se ne zaskoči.
- Držalo košarice za cvrtje (Q) odprite, tako da ročico za odpiranje (R) potisnete navzdol (v smeri puščice).
- Sedaj košarico za cvrtje (C) spustite v vroče olje, tako da držalo (Q) previdno preklopite navzdol.
- Sedaj nastavite želeno temperaturo, kot je opisano v poglavju »Podatki o časovnem stikalu«.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Pri tem upoštevajte preglednico za cvrtje na 69. strani ali navedbe proizvajalca globoko zamrznjenega živila.

- Dvignite držalo košarice za cvrtje (Q) na zunanji strani.
- Na koncu zaklenite držalo (Q), tako da ročico za odpiranje (R) potisnete navzgor.

Košarica za cvrtje (C) zdaj visi nad vročo maščobo ali oljem.

- Košarico za cvrtje (C) nekaj časa pridržite v tem položaju, da se odvečna maščoba odteče.
- Odprite snemljivi pokrov (B) cvrtnika, tako da pritisnete na gumb za odpiranje pokrova (J).

Da bi preprečili opekline zaradi vročega olja/maščobe, snemljivi pokrov po odstranitvi košarice za cvrtje znova zaprite.

- Košarico za cvrtje (C) odstranite iz držala grelne enote (P).

Po cvrtju:

Elektronskega cvrtnika ne premikajte, dokler se ta popolnoma ne ohladi. Olje/maščoba lahko pljuskne čez rob in povzroči opekline.

- Ob koncu cvrtja temperaturni regulator (K) znova zavrtite v levo v izhodiščni položaj (MIN).
- Preklopno stikalo za VKLOP/IZKLOP pomaknite v položaj za IZKOP (OFF).
- Poleg tega električni vtič izvlecite iz vtičnice z zaščitnim kontaktom.

Praznjenje posode za olje:

Še tekoče olje/maščobo lahko za shranjevanje pretočite iz posode za olje (E) v drugo temu namenjeno posodo.

Da bi preprečili opekline, pri ravnanju s še vročimi deli uporabljajte ustrezne varnostne pripomočke, npr. kuhinjske rokavice.

- Najprej odprite snemljivi pokrov (B) cvrtnika in nato po potrebi dvignite košarico za cvrtje (C), grelno enoto (P) in posodo za olje (E) iz cvrtnika.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Če želite olje/maščobo ponovno uporabiti, ga s pomočjo primernega lijaka, obloženega s filtrirnim papirjem, prelijte v pripravljeno posodo za shranjevanje.

Če olja/maščobe ne želite ponovno uporabiti, ga nikoli ne zlivajte v odtok, temveč ga odnesite na zbirno mesto za staro olje.

PONASTAVITEV VARNOSTNEGA TEMPERATURNEGA STIKALA

Če je zaščita pred pregrevanjem vklopljena, je elektronski cvrtnik mogoče vklopiti šele s pritiskom na tipko za ponastavitev »RESET«.

Če ste napravo pomotoma vklopili, ne da bi jo napolniti z oljem ali maščobo, doseže grelni element (F) že po nekaj sekundah zelo visoko temperaturo. S pomočjo vgrajenega varnostnega stikala za preprečevanje pregrevanja se grelni element (F) samodejno izklopi.

- V tem primeru električni vtič izvlecite iz vtičnice z zaščitnim kontaktom.
- Počakajte, da se elektronski cvrtnik in pripadajoči deli popolnoma ohladijo.
- Ohlajeno grelno enoto (P) odstranite iz cvrtnika, položite in obrnite jo tako, da grelne spirale (grelni element (F)) gledajo proti vam.

Na zadnji strani grelne enote (P) lahko za desno grelno palico opazite majhno luknjo (nad besedo RESET).

- Primeren koničast predmet (npr. zobotrebec) narahlo potisnite v luknjico, dokler ne zaslišite in začutite klika.
- Znova vstavite grelni element (F).
- Sedaj je cvrtnik znova pripravljen za uporabo.

Hans Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

MOTNJE IN ODPRAVLJANJE MOTENJ

Motnja:	**Vzrok:**	**Odpravljanje motenj:**
Aparat ne kaže znakov delovanja oz. kontrolna lučka na preklopnem stikalu za VKLOP/IZKLOP ne sveti.	Naprava ni vključena v vtičnico z zaščitnim kontaktom.	Omrežni vtič vstavite v vtičnico z zaščitnim kontaktom.
	Preklopno stikalo za VKLOP/IZKLOP ni bilo vklopljeno.	Vklopite preklopno stikalo za VKLOP/IZKLOP.
Zelena kontrolna lučka ne sveti.	Nastavljena temperatura olja/maščobe še ni dosežena.	Počakajte, da se naprava segreje do konca, dokler ni dosežena nastavljena raven temperature.
Naprava se je med uporabo izklopila in zelena kontrolna lučka je ugasnila, grelni element pa se ne segreva več.	Elektronski cvrtnik je deloval brez olja/ maščobe oz. se je pregrel. Vgrajena zaščita pred pregrevanjem (varnostno temperaturno stikalo) je napravo izklopila.	Omrežni vtič izvlecite iz vtičnice z zaščitnim kontaktom in počakajte, da se naprava popolnoma ohladi. V ta namen preberite poglavje »Ponastavitev varnostnega tempera- turnega stikala« in ravnajte v skladu z varnostnimi navodili v teh navodilih za uporabo. Če aparata kljub temu ne morete ponovno zagnati, se obrnite na našo službo za pomoč strankam.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co. KG

V primeru motenj, ki tukaj niso navedene, se obrnite na našo pooblaščeno službo za stranke. Naši svetovalci vam bodo z veseljem pomagali. Telefon servisa je naveden v garancijskih pogojih in na garancijskem listu.

Navodila za uporabo lahko na našem servisu (glejte garancijski list) dobite tudi v formatu PDF.

VZDRŽEVANJE, ČIŠČENJE IN NEGA

Pred čiščenjem izvlecite električni vtič in počakajte, da se naprava popolnoma ohladi, preden jo očistite ali pospravite. Obstaja nevarnost električnega udara!

Za čiščenje ne uporabljajte grobih negovalnih ali čistilnih sredstev ali grobih čistilnih gobic, saj lahko napravo nepopravljivo poškodujete.

Čiščenje elektronskega cvrtnika:

Pri čiščenju naprave ne potapljajte v vodo. Pazite, da v notranjost naprave in grelno enoto ne vdre vlaga. Nevarnost električnega udara!

Vsi kontakti za dovajanje električnega toka morajo biti pred vnovično uporabo cvrtnika popolnoma suhi. Obstaja nevarnost električnega udara!

- Za čiščenje ohišja uporabljajte vlažno krpo, prepojeno s čistilom.
- Na koncu napravo temeljito obrišite do suhega.

Čiščenje snemljivega pokrova:

Snemljivi pokrov (B) elektronskega cvrtnika vsebuje aluminijasti filter (A), ki prestreza oljne kapljice v pari, ki se odvaja skozi odprtine. Odprtine filtra od zunaj po potrebi očistite z mehko ščetko ali krpo.

- Odprite snemljivi pokrov (B) cvrtnika in ga povlecite navzgor iz držala. Za odpiranje po potrebi pritisnite zapaha na zadnji strani cvrtnika v vodilih pokrova, saj ga boste tako lažje odstranili.
- Snemljivi pokrov (B) lahko čistite z vlažno, dobro ožeto krpo.

Pazite, da bo snemljivi pokrov pred ponovno uporabo popolnoma suh.

- Najprej vtaknite zatiče tečajev pokrova v ustrezne zareze na zadnji strani cvrtnika in snemljivi pokrov (B) znova zaprite.

Hans-Ulrich Peterman Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Čiščenje košarice za cvrtje:

Košarico za cvrtje (C) je treba očistiti po vsaki uporabi.

- Košarico za cvrtje (C) operite z vročo milnico ali jo po potrebi potopite vanjo, da se umazanija zmehča.
- Na koncu jo očistite s krtačo.

Na košarici za cvrtje ne sme biti nobenih ostankov milnice, da pri naslednjem cvrtju ne bi onesnažili olja ali maščobe.

- Košarico za cvrtje (C) sperite pod tekočo vodo.
- Košarico za cvrtje (C) na koncu dobro osušite.

Čiščenje grelne enote:

Grelne enote nikoli ne potapljajte v vodo – nevarnost kratkega stika.

- Grelno enoto (P) odstranite iz cvrtnika in njene plastične dele (P) očistite z navlaženo krpo, na katero ste nanesli nekaj pomivalnega sredstva.
- Grelni element (F) očistite z navlaženo krpo in nekaj pomivalnega sredstva, da ne bi poškodovali vodov tipal obeh temperaturnih senzorjev.
- Ohišje grelne enote (P) in grelni element (F) pred ponovno uporabo cvrtnika še posebej dobro osušite.

Čiščenje posode za olje:

Posodo za olje lahko pomivate v pomivalnem stroju. Vendar pa vam svetujemo, da jo čistite v vroči vodi, ki ste ji dodali blago pomivalno sredstvo.

Posodo za olje (E) je treba očistiti po vsaki uporabi. Pred čiščenjem je treba odstraniti olje oz. maščobo. V ta namen ne uporabljajte ostrih predmetov ali grobih čistilnih sredstev, da ne bi opraskali gladke površine posode za olje (E).

- Preberite poglavje »Praznjenje posode za olje« in upoštevajte varnostna navodila.
- Posodo za olje (E) umijte z vročo milnico ali jo po potrebi potopite vanjo, da se umazanija zmehča.

V posodi za olje (E) ne sme biti ostankov čistila. Ti lahko pri naslednjem cvrtju onesnažijo olje in pokvarijo okus ocvrte hrane.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

- Posodo za olje (E) sperite pod tekočo vodo.
- Možno je tudi pomivanje v pomivalnem stroju.
- Posodo za olje (E) na koncu dobro osušite in jo znova vstavite v napravo.

Shranjevanje elektronskega cvrtnika:

- Po čiščenju sestavite elektronski cvrtnik, kot je opisano v navodilih za uporabo.
- Elektronski cvrtnik pospravite na suho mesto.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

TEHNIČNI PODATKI

Nazivna napetost:	230–240 V ~
Nazivna frekvenca:	50 Hz
Nazivna moč:	2.570–2.800 W
Zaščitni razred:	I
Najmanjša količina polnjenja olja:	pribl. 2,2 l
Največja količina polnjenja olja:	pribl. 2,5 l

ODLAGANJE MED ODPADKE

Prodajna embalaža je iz reciklirajočih materialov. Embalažni material lahko oddate na javnih zbirnih mestih za reciklirajoče odpadke.

Stari aparati ne sodijo med gospodinjske odpadke! Stare aparate skladno z zakonskimi predpisi odložite na ustreznem zbirnem mestu. Uporabni materiali iz vašega starega aparata bodo ponovno uporabljeni, kar je okolju prijazno. Dodatne informacije prejmete pri pristojnem komunalnem podjetju ali ustreznem podjetju za zbiranje odpadkov.

Olje maščoba

Olje in maščobe je prepovedano odstranjevati v krogotok vode (stranišče, umivalnik). Za varno odstranjevanje potrebne informacije dobite pri pristojni upravni enoti ali lokalnem podjetju za zbiranje posebnih odpadkov.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

GARANCIJA

GARANCIJSKI LIST (SLO)

Spoštovane stranke!
Žal je napačna uporaba aparata razlog za približno 95 % reklamacij. S koristnimi nasveti našega posebej za vas urejenega servisnega centra, lahko te težave enostavno odpravite, zato nas pokličite ali pa se javite po e-pošti ali po faksu.

Preden pošljete aparat na servis ali ga vrnete prodajalcu, vam svetujemo, da se oglasite na naši dežurni telefonski številki, kjer vam bomo pomagali in vam tako prihranili nepotrebne poti.

Garancijska doba traja 3 leta in začne teči z dnem nakupa oziroma na dan predaje blaga ter velja le za izdelke, ki so bili kupljeni na območju Republike Slovenije. Pri uveljavljanju garancije je potrebno predložiti račun in izpolnjen garancijski list. Zato vas prosimo, da račun in garancijski list shranite!

Proizvajalec jamči brezplačno odpravo pomanjkljivosti, ki so posledica napak materiala ali proizvodnje, s pomočjo popravila ali menjave. V primeru, da popravilo ali zamenjava izdelka nista mogoča, proizvajalec kupcu vrne kupnino. Garancija ne velja za škodo, nastalo zaradi nesreč, nepredvidenih dogodkov (na primer strele, vode, ognja itd.), nepravilne uporabe ali nepravilnega transporta, neupoštevanja varnostnih in vzdrževalnih predpisov ali zaradi nestrokovnega posega v izdelek.

Hans-Ulrich Petermann Baratungs und Vertriebs GmbH & Co KG

Sledi vsakodnevne rabe izdelka (praske, odrgnine itd.) niso predmet garancije. Garancija ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na izdelku.

Ob prevzemu izdelka, katerega je potrebno popraviti, servisno podjetje in prodajalec ne prevzemata odgovornosti za shranjene podatke oz. nastavitve. Popravila, ki se opravijo po izteku garancijske dobe, so ob predhodnem obvestilu plačljive.

Proizvajalec jamči za kakovost oziroma brezhibno delovanje izdelka v garancij-skem roku, ki začne teči z izročitvijo blaga. Če popravila ni mogoče izvesti v 45 dnevnem roku, bo izdelek popravljen, zamenjan ali pa bo ob soglasju kupca, povrnjena kupnina. Garancijska doba se podaljša za čas popravila. Proizvajalec je po poteku garancijske dobe dolžan zagotavljati servisiranje in nadomestne dele za obdobje 3 leta po preteku garancijske dobe. Če se servis za izdelek nahaja v tujini, se lahko kupec oglasi v najbližji Hofer prodajalni, od koder bo izdelek posredovan na ustrezen servis.

GARANCIJA

GARANCIJSKA KARTICA (SLO)

Naslov(i) pooblaščenega:
RECTRADE d.o.o., SI-3000 Celje, Skaletova 12/a

Pomoč po telefonu:
Tel. 00386/342/65500 - Fax: 00386/342/65508

Oznaka proizvajalca/uvoznika:
Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG
Schlagenhofener Weg 40
D-82229 Seefeld

E-pošta:
komerciala@rectrade.si

Oznaka izdelka:
Elektronski cvrtnik

Številka izdelka/proizvajalca:
FT 3000

Številka izdelka:

90740

Obdobje akcije:
10/2013

Podjetje in sedež prodajalca:
Hofer trgovina d.o.o.,
Kranjska cesta 1, 1225 Lukovica

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Opis napake:

Ime kupca:

Poštna številka in kraj: Ulica:

Tel./e-pošta:

Podpis

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG